叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. Certo：制作更美味果酱和果冻的(certo A Short Cut To Better Jams And) 000001

2. Certo：制作更美味果酱和果冻的(certo A Short Cut To Better Jams And) 000002

3. Certo：制作更美味果酱和果冻的(certo A Short Cut To Better Jams And) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

Certo：制作更美味果酱和果冻的(Certo A Short Cut to Better Jams and)

[ə; eɪ] [ʃɔːrt] [kʌt] [tuː; tə]
A **SHORT** **CUT** **to**
一个 短的 切 到

一条通往

['betər] [dʒæmz][ænd; ənd]['dʒeliz]
Better **Jams** **and** **Jellies**
更好的 果酱 和 果冻

更好的果酱和果冻

['pɜːrfɪkt][dʒæmz][ænd; ənd]['dʒeliz]
Perfect **Jams** **and** **Jellies**
完美的 果酱 和 果冻

完美的果酱和果冻

[peɪdʒ] -
PAGE **31**
页 -

第31页

[ðə; ði] [ʃɔːrt] - [bɔɪl] Method31
The **Short** **-** **Boil** **Method31**
这 短的 - 熬 Method31

短煮法31

[steps] [tuː; tə] Follow4 - [faɪv]
Steps **to** **Follow4** **-** **5**
步骤 到 Follow4 - 5

步骤4-5

['dʒeli] Recipes6 - -
Jelly **Recipes6** **-** **16**
果冻 Recipes6 - -

果冻食谱6-16

[dʒæm] Recipes19 - -
Jam **Recipes19** **-** **30**
果酱 Recipes19 - -

果酱食谱19-30

['duːz] [ænd; ənd] - - -
Do's **and** **Don'ts17** **-** **18**
应该做的事 和 - - -

注意事项17-18

['tʃɛrtoʊ][dɪ'vɪʒ(ə)n][ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] [ˌkɔːrpə'reɪʃ(ə)n]
Certo **Division** **of** **General** **Foods** **Corporation**
塞托 分配 的 一般的 食物 公司

通用食品公司旗下Certo部门

['ferˌpɔrt] , [en] . [waɪ] . , [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
Fairport **,** **N** **.** **Y** **.** **,** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
费尔波特 , N . 是 . , U . S . 一个 .

美国纽约州费尔波特

[ˈkɔpi,raitid] - , [juː] . [es] . [ə; eɪ] . , [ˈdʒen(ə)rəl] [fuːdz] [ˈkɔːrp] . [ˌtuːˈtuː]

Copyrighted	**1943**	**,**	**U**	**.**	**S**	**.**	**A**	**.**	**,**	**General**	**Foods**	**Corp**	**.**	**2**
版权所有	-	,	U	.	S	.	一个	.	,	一般的	食物	公司	.	2

版权所有 1943 年，美国，通用食品公司。2

[ˈɪndeks][tuː; tə] [ˈdʒeli] [ˈresəpɪz]

INDEX	**TO**	**JELLY**	**RECIPES**
指数	到	果冻	食谱

果冻食谱索引

[peɪdʒ]

PAGE
页

页

[ˈæp(ə)l] Jelly11

Apple	**Jelly11**
苹果	Jelly11

苹果果冻11

[ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt] Jelly15

Apricot	**Jelly15**
杏	Jelly15

杏子果冻15

[biːtʃ] [plʌm] Jelly12

Beach	**Plum**	**Jelly12**
海滩	李子	Jelly12

海滩梅子果冻12

[ˈblækberi] Jelly8

Blackberry	**Jelly8**
黑莓	Jelly8

黑莓果冻8

[ˈbluːberi] [ænd; ənd][ˈsaʊər] [ˈtʃeri] Jelly15

Blueberry	**and**	**Sour**	**Cherry**	**Jelly15**
蓝莓	和	酸的	樱桃	Jelly15

蓝莓酸樱桃果冻15

[ˈbɔɪznberi] Jelly8

Boysenberry	**Jelly8**
波森莓	Jelly8

波森莓果冻8

[kænd] [fruːt] Jelly8

Canned	**Fruit**	**Jelly8**
罐装	水果	Jelly8

罐装水果冻8

[ˈtʃeri] , [ˈsaʊər] , Jelly8

Cherry	**,**	**Sour**	**,**	**Jelly8**
樱桃	,	酸的	,	Jelly8

樱桃，酸味，果冻8

[ˈtʃeri] , [ˈsaʊər] , [ænd; ənd] [ˈbluːberi] Jelly15

Cherry	**,**	**Sour**	**,**	**and**	**Blueberry**	**Jelly15**
樱桃	,	酸的	,	和	蓝莓	Jelly15

樱桃、酸味和蓝莓果冻15

[ˈtʃeri] , [ˈsaʊər] , [ænd; ənd] [ˈguːsberi] Jelly16

Cherry	**,**	**Sour**	**,**	**and**	**Gooseberry**	**Jelly16**
樱桃	,	酸的	,	和	醋栗	Jelly16

樱桃、酸味醋栗和鹅莓果冻16

['tʃeri] , [waɪld] , Jelly14
Cherry , Wild , Jelly14
樱桃 , 荒野 , Jelly14

樱桃，野生，果冻14

['tʃoʊktʃeri] Jelly14
Chokecherry Jelly14
稠李 Jelly14

野樱桃果冻14

[kræbæpl] Jelly11
Crabapple Jelly11
海棠果 Jelly11

海棠果冻11

['krænberi] [ænd; ənd] [kwɪns] Jelly13
Cranberry and Quince Jelly13
蔓越莓 和 榅 Jelly13

蔓越莓和榲桲果冻13

['kɜ:rənt] , [red] , Jelly7
Currant , Red , Jelly7
黑醋栗 , 红色的 , Jelly7

醋栗，红色，果冻7

['kɜ:rənt] [ænd; ənd] ['ræzberi] Jelly9
Currant and Raspberry Jelly9
黑醋栗 和 覆盆子 Jelly9

黑加仑和覆盆子果冻9

['kɜ:rənt] [ænd; ənd] ['strɔ:beri] Jelly14
Currant and Strawberry Jelly14
黑醋栗 和 草莓 Jelly14

醋栗草莓果冻14

['du:beri] Jelly8
Dewberry Jelly8
露莓 Jelly8

露莓果冻8

['eldərberi] Jelly9
Elderberry Jelly9
接骨木 Jelly9

接骨木果冻9

['gu:sberi] Jelly12
Gooseberry Jelly12
醋栗 Jelly12

醋栗果冻12

['gu:sberi] [ænd; ənd]['saʊər] ['tʃeri] Jelly16
Gooseberry and Sour Cherry Jelly16
醋栗 和 酸的 樱桃 Jelly16

醋栗和酸樱桃果冻16

[greɪp] Jelly7 , -
Grape Jelly7 , 10
葡萄 Jelly7 , -

葡萄果冻7，10

[greɪp] ['dʒeli] , ['bɑ:tld] Juice10
Grape Jelly , Bottled Juice10
葡萄 果冻 , 瓶装 Juice10

葡萄果冻，瓶装果汁10

['greɪpfruːt] Jelly11
Grapefruit **Jelly11**
柚子 Jelly11

葡萄柚果冻11

['gwɑːvə] Jelly13
Guava **Jelly13**
番石榴 Jelly13

番石榴果冻13

[laɪm] Jelly16
Lime **Jelly16**
酸橙 Jelly16

青柠果冻16

['loʊgənberi] Jelly8
Loganberry **Jelly8**
洛根莓 Jelly8

洛根莓果冻8

[mɪnt] Jelly12
Mint **Jelly12**
薄荷 Jelly12

薄荷果冻12

[piːtʃ] Jelly11
Peach **Jelly11**
桃 Jelly11

桃子果冻11

['paɪnæp(ə)l] Jelly15
Pineapple **Jelly15**
菠萝 Jelly15

菠萝果冻15

[plʌm] Jelly10
Plum **Jelly10**
李子 Jelly10

李子果冻10

['pɑːmɪgrænɪt] Jelly16
Pomegranate **Jelly16**
石榴 Jelly16

石榴果冻16

[pruːn] Jelly10
Prune **Jelly10**
修剪 Jelly10

西梅果冻10

[kwɪns] Jelly13
Quince **Jelly13**
榲 Jelly13

榲桲果冻13

[kwɪns] [ænd; ənd] ['krænberi] Jelly13
Quince **and** **Cranberry** **Jelly13**
榲 和 蔓越莓 Jelly13

榲桲蔓越莓果冻13

['ræzberi] , [blæk] , Jelly9
Raspberry **,** **Black** **,** **Jelly9**
覆盆子 , 黑色的 , Jelly9

覆盆子、黑色、果冻9

['ræzberi] , [red] , Jelly8
Raspberry , Red , Jelly8
覆盆子 , 红色的 , Jelly8

覆盆子，红色，果冻8

['ræzberi] [ænd; ənd] ['kɜ:rənt] Jelly9
Raspberry and Currant Jelly9
覆盆子 和 黑醋栗 Jelly9

覆盆子和黑加仑果冻9

['ru:bɑ:rb] Jelly9
Rhubarb Jelly9
大黄 Jelly9

大黄果冻9

['ru:bɑ:rb] [ænd; ənd] ['strɔ:beri] Jelly14
Rhubarb and Strawberry Jelly14
大黄 和 草莓 Jelly14

大黄草莓果冻14

['strɔ:beri] Jelly6 , [eɪt]
Strawberry Jelly6 , 8
草莓 Jelly6 , 8

草莓果冻6，8

['strɔ:beri] [ænd; ənd] ['kɜ:rənt] Jelly14
Strawberry and Currant Jelly14
草莓 和 黑醋栗 Jelly14

草莓和黑加仑果冻14

['jʌŋberi] Jelly8
Youngberry Jelly8
杨莓 Jelly8

杨莓果冻8

[tu:; tə] [əb'teɪn] [ə'dɪʃən(ə)l] ['loʊk(ə)l] - [fru:t] ['resəpɪz] [raɪt] ['dʒen(ə)rəl] [fu:dz] , - [pɑ:rk] ['ɑ:veɪ] . , [nu:]
To obtain additional local - fruit recipes write General Foods , 250 Park Ave . , New
到 获得 额外的 当地的 - 水果 食谱 写 一般的 食物 , - 公园 大道 . , 新的
[jɔ:k] , [en] . [waɪ] . [θri:]
York , N . Y . 3
约克 , N . 是 . 3

如需更多本地水果食谱，请致函 General Foods, 250 Park Ave., New York, NY3

['ɪndeks] [tu:; tə] [dʒæmz] . . .
INDEX TO JAMS . . .
指数 到 果酱 . . .

果酱索引.....

['reliʃiz] ['mɑ:rməleɪd] . . .
RELISHES MARMALADES . . .
调味品 果酱 . . .

喜爱果酱.....

[kən'sə:vz]
CONSERVES
保护

保鲜

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] Jam22

Apricot	**Jam22**
杏	Jam22

杏子果酱22

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] , [draɪd] , [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l] Jam24

Apricot	**,**	**Dried**	**,**	**and**	**Pineapple**	**Jam24**
杏	,	干燥	,	和	菠萝	Jam24

杏干和菠萝果酱24

['blækberi] Jam19

Blackberry	**Jam19**
黑莓	Jam19

黑莓果酱19

['bluːberi] Jam24

Blueberry	**Jam24**
蓝莓	Jam24

蓝莓果酱24

['bluːberi] [ænd; ənd] ['ræzberi] Jam30

Blueberry	**and**	**Raspberry**	**Jam30**
蓝莓	和	覆盆子	Jam30

蓝莓覆盆子果酱30

['bɔɪznberi] Jam19

Boysenberry	**Jam19**
波森莓	Jam19

波森莓果酱19

[kænd] [fruːt] Jam19

Canned	**Fruit**	**Jam19**
罐装	水果	Jam19

罐装水果酱19

['tʃeri] Conserve26

Cherry	**Conserve26**
樱桃	Conserve26

樱桃果酱26

['tʃeri] Jam26

Cherry	**Jam26**
樱桃	Jam26

樱桃果酱26

['krænberi] Conserve28

Cranberry	**Conserve28**
蔓越莓	Conserve28

蔓越莓果酱28

['krænberi] Jam28

Cranberry	**Jam28**
蔓越莓	Jam28

蔓越莓果酱28

['krænberi] Marmalade28

Cranberry	**Marmalade28**
蔓越莓	Marmalade28

蔓越莓果酱28

['kɜːrənt] , [red] , Jam20

Currant	**,**	**Red**	**,**	**Jam20**
黑醋栗	, 红色的		,	Jam20

醋栗，红色，果酱20

['kɜ:rənt] [ænd; ənd] ['ræzberi] Jam21
Currant **and** **Raspberry** **Jam21**
黑醋栗 和 覆盆子 Jam21

醋栗和覆盆子果酱21

['kɜ:rənt] Relish20
Currant **Relish20**
黑醋栗 Relish20

醋栗酱20

['du:beri] Jam19
Dewberry **Jam19**
露莓 Jam19

露莓果酱19

[fɪg] Jam23
Fig **Jam23**
如图 Jam23

菲格·贾姆23

['dʒɪndʒər] Marmalade28
Ginger **Marmalade28**
姜 Marmalade28

姜果酱28

['gu:sberi] Jam20
Gooseberry **Jam20**
醋栗 Jam20

醋栗果酱20

['gu:sberi] [ænd; ənd] ['ræzberi] Jam23
Gooseberry **and** **Raspberry** **Jam23**
醋栗 和 覆盆子 Jam23

醋栗和覆盆子果酱23

[greɪp] Butter7
Grape **Butter7**
葡萄 Butter7

葡萄奶油7

[greɪp] Conserve25
Grape **Conserve25**
葡萄 Conserve25

葡萄蜜饯25

[greɪp] Jam22
Grape **Jam22**
葡萄 Jam22

葡萄果酱22

['greɪpfru:t] Marmalade27
Grapefruit **Marmalade27**
柚子 Marmalade27

葡萄柚果酱27

['hʌklberi] Jam24
Huckleberry **Jam24**
越橘 Jam24

越橘果酱24

['loʊgənberi] Jam29
Loganberry **Jam29**
洛根莓 Jam29

洛根莓果酱29

['ɔrɪndʒ] Marmalade27
Orange **Marmalade27**
橙子 Marmalade27

橙子果酱27

['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['greɪpfru:t] Marmalade27
Orange **and** **Grapefruit** **Marmalade27**
橙子 和 柚子 Marmalade27

橙子和葡萄柚果酱27

[pi:tʃ] Jam20
Peach **Jam20**
桃 Jam20

桃子果酱20

[pi:tʃ] Marmalade25
Peach **Marmalade25**
桃 Marmalade25

桃子果酱25

[per] Jam20
Pear **Jam20**
梨 Jam20

梨子果酱20

['paɪnæp(ə)l] , [kænd] , Jam30
Pineapple **,** **Canned** **,** **Jam30**
菠萝 , 罐装 , Jam30

菠萝罐头，果酱30

['paɪnæp(ə)l] , [freʃ] , Jam21
Pineapple **,** **Fresh** **,** **Jam21**
菠萝 , 新鲜的 , Jam21

菠萝，新鲜，果酱21

['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd]['æprɪkɑ:t; 'eɪprɪkɑ:t] , [draɪd] , Jam24
Pineapple **and** **Apricot** **,** **Dried** **,** **Jam24**
菠萝 和 杏 , 干燥 , Jam24

菠萝杏干果酱24

['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['strɔ:beri] Jam24
Pineapple **and** **Strawberry** **Jam24**
菠萝 和 草莓 Jam24

菠萝草莓酱24

[plʌm] Jam26
Plum **Jam26**
李子 Jam26

李子酱26

[pru:n] Jam26
Prune **Jam26**
修剪 Jam26

西梅果酱26

[kwɪns] Jam27
Quince **Jam27**
榍 Jam27

昆斯果酱27

['ræzberi] Jam29
Raspberry **Jam29**
覆盆子 Jam29

树莓果酱29

['ræzberi] [ænd; ənd] ['bluːberi] Jam30
Raspberry and Blueberry Jam30
覆盆子 和 蓝莓 Jam30

树莓蓝莓果酱30

['ræzberi] [ænd; ənd] ['kɜːrənt] Jam21
Raspberry and Currant Jam21
覆盆子 和 黑醋栗 Jam21

树莓和黑加仑果酱21

['ræzberi] [ænd; ənd] ['guːsberi] Jam23
Raspberry and Gooseberry Jam23
覆盆子 和 醋栗 Jam23

覆盆子和醋栗果酱23

['ruːbɑːrb] Jam21
Rhubarb Jam21
大黄 Jam21

大黄果酱21

['ruːbɑːrb] [ænd; ənd] ['strɔːberi] Jam30
Rhubarb and Strawberry Jam30
大黄 和 草莓 Jam30

大黄草莓酱30

['strɔːberi] Jam6 , -
Strawberry Jam6 , 19
草莓 Jam6 , -

草莓酱6，19

['strɔːberi] [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l] Jam24
Strawberry and Pineapple Jam24
草莓 和 菠萝 Jam24

草莓菠萝果酱24

[tə'meɪtoʊ] Relish29
Tomato Relish29
番茄 Relish29

番茄酱29

['jʌŋberi] Jam194
Youngberry Jam194
杨莓 Jam194

杨莓果酱194

[ðə; ði] [steps] [tuː; tə] ['fɑːloʊ]
THE STEPS TO FOLLOW
这 步骤 到 跟随

后续步骤

[wʌn] . [prɪ'per] [fruːt] : [sɪ'lekt] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .
1 . Prepare Fruit : Select fully ripe fruit .
1 . 准备 水果 : 选择 完全 成熟 水果 .

1. 准备水果：选择完全成熟的水果。

[wɑːʃ] , [ðen] [prɪ'per] [ɪg'zæktli][æz; əz]['resəpi] [di'rekts] .
Wash , then prepare exactly as recipe directs .
洗 , 然后 准备 确切地 作为 食谱 导演 .

洗净后，按照食谱指示进行准备。

[ɪf] [fruːt] [læks] ['tɑːrtnəs] [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] [wen] ['ædɪŋ] ['ʃʊgər] .
If fruit lacks tartness add ¼ cup lemon juice when adding sugar .
如果 水果 缺乏 锋利 添加 ¼ 杯子 柠檬 汁 什么时候 添加 糖 .

如果水果不够酸，可以在加糖的时候加入 1/4 杯柠檬汁。

[fɔːr; fər] [ˈsepəreitiŋ] [dʒuːs] [fɔːr; fər] [ˈdʒeli] , [juːz] [wʌn] - [jɑːrd] [skwer] [ʌv; əv] [ˈkæntənˌkæntɑːn] [ˈflænl] ,

For	separating	juice	for	jelly	,	use	1	-	yard	square	of	Canton	flannel	,
为了	分离	汁	为了	果冻	,	使用	1	-	院子	正方形	的	广州	绒布	,

[spred] [ˈoʊvər] [ˈkɑːləndər] .

spread	over	colander	.
传播	超过	滤器	.

要分离果冻汁，可以使用 1 码见方的坎顿法兰绒，铺在滤网上。

[pleɪs] [prɪˈperd] [fruːt] [ɪn] [klɔːθ] , [brɪŋ] [ˈkɔːrnərz] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [twɪst] [waɪl] [ˈpresɪŋ] [daʊn] [ɑːn]

Place	prepared	fruit	in	cloth	,	bring	corners	together	and	twist	while	pressing	down	on
地方	准备	水果	在	布	,	带来	角落	一起	和	捻	尽管	紧迫	向下	在

[bæg] .

bag	.
包	.

将准备好的水果放入布袋中，将布袋的四个角拢在一起，一边按压一边扭转。

[tuː; tə] [meɪk] [ˈdʒeliz] [frʌm; frəm] [dˈrɪpt] [dʒuːs] , [juːz] [twaɪs] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [fruːt] [kɔːld] [fɔːr; fər] [ɪn]

To	make	jellies	from	dripped	juice	,	use	twice	amount	of	fruit	called	for	in
到	制作	果冻	从	滴落	汁	,	使用	两次	数量	的	水果	称为	为了	在

[ˈresəpi] .

recipe	.
食谱	.

要用滴出的果汁制作果冻，请使用食谱中所需水果量的两倍。

[ˌtuːˈtuː] . [prɪˈper] [ˈglæsɪz] : [wɑːʃ] , [skɔːld] , [ænd; ənd] [dreɪn] [ðə; ði] [ˈglæsɪz] [ænd; ənd] [tɪn] [ˈkʌvərz]

2	.	Prepare	Glasses	:	Wash	,	scald	,	and	drain	the	glasses	and	tin	covers
2	.	准备	眼镜	:	洗	,	烫伤	,	和	流走	这	眼镜	和	锡	封面

[ˈniːdɪd] ,

needed	,
需要	,

2. 准备玻璃杯：清洗、烫烫并沥干所需的玻璃杯和锡盖。

[ænd; ənd] [melt] [ˈpærəfɪn] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [pɑːt] [ˈoʊvər] [hɑːt] [ˈwɔːtər] [waɪl] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈdʒeli] [ɔːr] [dʒæm] .

and	melt	paraffin	in	a	small	pot	over	hot	water	while	making	jelly	or	jam	.
和	熔化	石蜡	在	一个	小的	锅	超过	热的	水	尽管	制作	果冻	或者	果酱	.

制作果冻或果酱时，将石蜡放入小锅中，隔水融化。

[juːz] [nuː] [ˈpærəfɪn] ; [oʊld] [ˈpærəfɪn] [ˈɔːf(ə)n] [ˈkɔːzɪz] [ˈspɔɪlɪdʒ] .

Use	new	paraffin	;	old	paraffin	often	causes	spoilage	.
使用	新的	石蜡	;	老的	石蜡	经常	原因	腐败	.

使用新石蜡；陈旧的石蜡容易变质。

[ɪf] [tɪn] [ˈkʌvərz] [ɑːr; ər] [nɑːt] [əˈveɪləb(ə)l] , [kʌt] [aʊt] [ˈsɜːrkl] [ʌv; əv] [ˈpeɪpər] [tuː; tə] [peɪst] [ˈoʊvər] [tɑːps] [ʌv; əv]

If	tin	covers	are	not	available	,	cut	out	circles	of	paper	to	paste	over	tops	of
如果	锡	封面	是	不是	可用的	,	切	出去	界	的	纸	到	粘贴	超过	最高额	的

[ˈglæsɪz] . [θriː] .

glasses	.	3	.
眼镜	.	3	.

如果没有锡盖，可以剪一些圆形纸片贴在杯子顶部。3.

[ˈmeʒər] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [fruːt] : [juːz] [ðə; ði] [seɪm] [ˈstændərd] [ˈmeʒərɪŋ] [kʌp] , [ˈhoʊldɪŋ] ½ [paɪnt] ,

Measure	Sugar	and	Fruit	:	Use	the	same	standard	measuring	cup	,	holding	½	pint	,
措施	糖	和	水果	:	使用	这	相同的	标准	测量	杯子	,	保持	½	品脱	,

量取糖和水果：使用容量为 ½ 品脱的标准量杯，

[ˈlev(ə)l] [fʊl] , [fɔːr; fər] [bəuθ] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [fruːt] .

level	full	,	for	both	sugar	and	fruit	.
等级	满的	,	为了	两个都	糖	和	水果	.

糖和水果都加满。

[ɪf] ['ʃʊgər] [ɪz] [weid] , [weɪ] [fruːt] ['ɔːlsoʊ] .

If	sugar	is	weighed	,	weigh	fruit	also	.
如果	糖	是	称重	,	称重	水果	还	.

如果糖要称重，水果也要称重。

[tuː; tə] ['meʒər] [fruːt] [fɔːr; fər] [dʒæm] , [pæk] ['sɑːlɪdli] ['ɪntuː] [kʌp] [ʌn'tɪl] [dʒuːs] [ænd; ənd] [fruːt] [kʌm] [tuː; tə] [tɑːp] .

To	measure	fruit	for	jam	,	pack	solidly	into	cup	until	juice	and	fruit	come	to	top	.
到	措施	水果	为了	果酱	,	盒	稳固地	进入	杯子	直到	汁	和	水果	来	到	顶部	.

制作果酱时，要将水果紧实地压入杯中，直到果汁和水果都到达杯口为止。

[ɪf] [ðer; ðər] [ɪz] [ə; eɪ] [slaɪt] ['ʃɔːrtɪdʒ] , [fɪl] [læst] [kʌp] , [ɔːr] ['frækʃ(ə)n] [ʌv; əv] [kʌp] , [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] .

If	there	is	a	slight	shortage	,	fill	last	cup	,	or	fraction	of	cup	,	with	water	.
如果	那里	是	一个	轻微	短缺	,	充满	最后的	杯子	,	或者	分数	的	杯子	,	和	水	.

如果略微不足，请用清水填满最后一杯或剩余的几分之一杯。

[ɪf] [nɑːt] [kwaɪt] [ɪ'nʌf] [dʒuːs] [fɔːr; fər] ['dʒeli] , [mɪks] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [pʌlp] [ɪn] ['dʒeli] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [ə'gen] . - .

If	not	quite	enough	juice	for	jelly	,	mix	water	with	pulp	in	jelly	bag	and	squeeze	again	.	54	.
如果	不是	相当	足够的	汁	为了	果冻	,	混合	水	和	纸浆	在	果冻	包	和	挤	再次	.	-	.

如果果汁不够做果冻，就在果冻袋里加水和果肉，再挤一次。54.

[kʊk] ['ræpɪdli] : [fɔːr; fər] ['kwɪkɪst] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] , [juːz] [æn; ən] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] ['ket(ə)l] [ɔːr] ['sɔːspæn] — [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [kwɔːrt] [saɪz] .

Cook	Rapidly	:	For	quickest	jelly	making	,	use	an	aluminum	kettle	or	saucepan	—	6	to	8	quart	size	.
厨师	快速	:	为了	最快	果冻	制作	,	使用	一个	铝	壶	或者	平底锅	—	6	到	8	夸脱	尺寸	.

快速烹煮：为了最快地制作果冻，请使用铝制水壶或平底锅——6 至 8 夸脱大小。

[ðə; ði] ['ket(ə)l] [ɔːr] ['sɔːspæn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [les] [ðæn; ðən] [wʌn] - [hæf] [fʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [fruːt] [tuː; tə] [pər'mɪt] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ,

The	kettle	or	saucepan	should	be	less	than	one	-	half	full	of	sugar	and	fruit	to	permit	a	full	rolling	boil	,
这	壶	或者	平底锅	应该	是	较少的	比	一	-	一半	满的	的	糖	和	水果	到	允许	一个	满的	滚动	熬	,

水壶或平底锅里的糖和水果不应超过一半，这样才能充分沸腾。

[ə; eɪ] [bɔɪl] [wɪtʃ] ['kænɑːt] [biː; bi] [stɜːrd] [daʊn] .

a	boil	which	cannot	be	stirred	down	.
一个	熬	哪个	不能	是	搅拌	向下	.

沸腾的液体无法通过搅拌平息。

[juːz] [hɑːtɪst] [fleɪm] .

Use	hottest	flame	.
使用	最热门	火焰	.

使用最旺的火焰。

[ɪf] ['faɪər] [ɪz] [sloʊ] , [kiːp] ['ket(ə)l] ['kʌvərd] ['æftər] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

If	fire	is	slow	,	keep	kettle	covered	after	sugar	is	dissolved	until	mixture	comes	to	a	boil	.
如果	火	是	慢的	,	保持	壶	涵盖	后	糖	是	溶解	直到	混合物	来	到	一个	熬	.

如果火候太小，糖溶解后要盖上锅盖，直到混合物沸腾。

[stɜːr] [waɪl] ['kʌmɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] . [faɪv] .

Stir	**while**	**coming**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**and**	**while**	**boiling**	**.**	**5**	**.**
搅拌	尽管	未来	到	一个	熬	,	和	尽管	沸腾	.	5	.

5. 在煮沸过程中搅拌，并在沸腾过程中继续搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] : [fɔːr; fər]['dʒeli] ,

Add	**Certo**	**:**	**For**	**jelly**	**,**
添加	塞托	:	为了	果冻	,

添加 Certo：用于果冻，

[ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ][æz; əz] [suːn] [æz; əz][fruːt][dʒuːs][ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ;

add	**Certo**	**as**	**soon**	**as**	**fruit**	**juice**	**and**	**sugar**	**mixture**	**comes**	**to**	**a**	**boil**	**;**
添加	塞托	作为	很快	作为	水果	汁	和	糖	混合物	来	到	一个	熬	;

果汁和糖的混合物煮沸后立即加入 Certo；

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd][fɔːr; fər][ɪg'zæktli] ½ ['mɪnɪt] , ['stɜːrɪŋ]

then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**for**	**exactly**	**½**	**minute**	**,**	**stirring**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	为了	确切地	½	分钟	,	搅拌

['kɑːnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

然后煮至沸腾，大火煮沸半分钟，并不断搅拌。

[fɔːr; fər][dʒæm] , [kʊk] [fruːt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər][æt; ət] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][fɔːr; fər][ɪg'zæktli][wʌn]

For	**jam**	**,**	**cook**	**fruit**	**and**	**sugar**	**mixture**	**at**	**full**	**rolling**	**boil**	**for**	**exactly**	**1**
为了	果酱	,	厨师	水果	和	糖	混合物	在	满的	滚动	熬	为了	确切地	1

['mɪnɪt] ,

minute	**,**
分钟	,

制作果酱时，将水果和糖混合，用沸腾的锅煮沸1分钟。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] ; [ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

stirring	**constantly**	**;**	**then**	**remove**	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
搅拌	不断地	;	然后	消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

不断搅拌；然后离火，拌入 Certo。

[taɪm] [bɔɪl][baɪ][ðə; ði] [klɑːk] . [sɪks] .

Time	**boil**	**by**	**the**	**clock**	**.**	**6**	**.**
时间	熬	经过	这	钟	.	6	.

时间飞逝，转瞬即逝。6.

[skɪm] , [pɔːr] , ['pærəfɪn] : [skɪm]['dʒeli][ænd; ənd] [pɔːr] [də'rektli; daɪ'rektli][frʌm; frəm] ['sɔːspæn] ['ɪntuː]

Skim	**,**	**Pour**	**,**	**Paraffin**	**:**	**Skim**	**jelly**	**and**	**pour**	**directly**	**from**	**saucepan**	**into**
撇去	,	倒	,	石蜡	:	撇去	果冻	和	倒	直接地	从	平底锅	进入

[kliːn] , ['freʃli] ['skɔːldɪd] ['glæsɪz] .

clean	**,**	**freshly**	**scalded**	**glasses**	**.**
干净的	,	新鲜的	烫伤	眼镜	.

撇去浮沫，倒入，石蜡：撇去果冻上的浮沫，直接从平底锅倒入干净的、刚用热水烫过的玻璃杯中。

[skɪm][ænd; ənd][stɜːr][dʒæm][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [baɪ][tɜːrnz] .

Skim	**and**	**stir**	**jam**	**for**	**5**	**minutes**	**by**	**turns**	**.**
撇去	和	搅拌	果酱	为了	5	分钟	经过	转弯	.

撇去果酱表面的浮沫，然后搅拌，交替进行，持续 5 分钟。

[ðɪs] ['kuːlɪŋ] ['hɛlps] [prɪ'vent] ['floʊtɪŋ] [fruːt] .

This	**cooling**	**helps**	**prevent**	**floating**	**fruit**	**.**
这	冷却	帮助	防止	漂浮的	水果	.

这种冷却方式有助于防止水果漂浮。

['leɪdl] ['ɪntuː] ['glæsɪz] .

Ladle	**into**	**glasses**	**.**
勺子	进入	眼镜	.

舀入杯中。

[liːv] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] [glæs] .

Leave	½	-	inch	space	at	top	of	each	glass	.
离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	每个	玻璃	.

每个杯子顶部留出½英寸的空间。

['kʌvər] [æt; ət][wʌns][wɪð; wɪθ] ⅛ [ɪntʃ] [ʌv; əv][hɑːt]['pærəfɪn] .

Cover	at	once	with	⅛	inch	of	hot	paraffin	.
覆盖	在	一次	和	⅛	英寸	的	热的	石蜡	.

立即用⅛英寸厚的热石蜡覆盖。

[wen] [kuːl] , ['kʌvər] ['glæsɪz] [wɪð; wɪθ]['skɔːldɪd] [tɪn] ['kʌvərz] [ɔːr] ['taɪtli] ['peɪstɪd]['peɪpər]['kʌvərz] .

When	cool	,	cover	glasses	with	scalded	tin	covers	or	tightly	pasted	paper	covers	.
什么时候凉爽的		,	覆盖	眼镜	和	烫伤	锡	封面	或者	紧紧	粘贴	纸	封面	.

冷却后，用烫过的锡盖或紧紧粘贴的纸盖盖住玻璃杯。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [stɔːr] [ɪn] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] .

Be	sure	to	store	in	cool	,	dry	place	.
是	当然	到	店铺	在	凉爽的	,	干燥	地方	.

请务必存放在阴凉干燥处。

[nuː] ['tʃɛrtoʊ] ['jʊzər] : [riːd] ['kerfəli] ['peɪdʒɪz][fɔːr] , [faɪv] , - , - , - . [sɪks]

New	Certo	Users	:	Read	carefully	pages	4	,	5	,	17	,	18	,	31	.	6
新的	塞托	用户	:	读	小心	页面	4	,	5	,	-	,	-	,	-	.	6

Certo 新用户：请仔细阅读第 4、5、17、18 和 31.6 页。

[tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli] [ænd; ənd][dʒæm] [tə'geðər]

TO	MAKE	JELLY	and	JAM	TOGETHER
到	制作	果冻	和	果酱	一起

一起制作果冻和果酱

[ðə; ði]['resəpɪz][ɑːn] [ðɪs] [peɪdʒ][ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [ʃoʊ] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [bəuθ]['dʒeli][ænd; ənd]

The	recipes	on	this	page	and	the	next	show	how	to	make	both	jelly	and
这	食谱	在	这	页	和	这	下一个	展示	如何	到	制作	两个都	果冻	和

[dʒæm][frʌm; frəm][ðə; ði] [seɪm] [bætʃ] [ʌv; əv] [fruːt] .

jam	from	the	same	batch	of	fruit	.
果酱	从	这	相同的	批	的	水果	.

本页和下一页的食谱展示了如何用同一批水果制作果冻和果酱。

[hɪr] [ɪz][ðə; ði] ['veri] ['leɪtɪst] [ʃɔːrt] - [kʌt] [ɪn]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] [ə'plaɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [tuː] [moʊst]['pɑːpjələr]

Here	is	the	very	latest	short	-	cut	in	jelly	making	applied	to	the	two	most	popular
这里	是	这	非常	最新的	短的	-	切	在	果冻	制作	应用	到	这	二	最多	受欢迎的

[fruːts] — ['strɔːberɪz] [ænd; ənd] [greɪps] .

fruits	—	strawberries	and	grapes	.
水果	—	草莓	和	葡萄	.

这里介绍一种最新的果冻制作捷径，它适用于两种最受欢迎的水果——草莓和葡萄。

['strɔːberi] ['dʒeli] [ænd; ənd][dʒæm]

STRAWBERRY	JELLY	AND	JAM
草莓	果冻	和	果酱

草莓果冻和果酱

['spɑːrklɪŋ] ['strɔːberi] ['dʒeli]

SPARKLING	STRAWBERRY	JELLY
闪闪发光	草莓	果冻

气泡草莓果冻

(['ɔːlsoʊ] [siː] [peɪdʒ][eɪt])

(	also	see	page	8	)
(	还	看	页	8	)

（另见第8页）

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] ['paʊndz] .)

4	cups	(	2	lbs	.	)
4	杯子	(	2	磅	.	)

4 杯（2 磅）

['beri] [dʒuːs]

berry	juice
浆果	汁

浆果汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)

7½	cups	(	3¼	lbs	.	)
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[wʌn] ['baːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [pleɪs] [faɪv] [kwɔːts] [ʌn'krʌʃt] ['strɔːberɪz] [ɪn] ['ket(ə)l] .

To	prepare	juice	,	place	5	quarts	uncrushed	strawberries	in	kettle	.
到	准备	汁	,	地方	5	夸脱	未压碎的	草莓	在	壶	.

要制作果汁，将 5 夸脱未压碎的草莓放入壶中。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪks] .

Add	½	cup	sugar	and	mix	.
添加	½	杯子	糖	和	混合	.

加入半杯糖并搅拌。

[ðɪs] ['ʃʊgər] [ɪz] [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] 7½ [kʌps] ['spesɪfaɪd] [ə'bʌv] .

This	sugar	is	in	addition	to	7½	cups	specified	above	.
这	糖	是	在	添加	到	7½	杯子	指定的	多于	.

除了上面提到的 7.5 杯糖之外，还需要额外添加这些糖。

['kʌvər] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [hiːt] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [dʒuːs] ['stɑːrts] [tuː; tə] [floʊ] , [ðen] [brɪŋ] [dʒʌst] [tuː; tə] [ðə; ði]

Cover	kettle	and	heat	gently	until	juice	starts	to	flow	,	then	bring	just	to	the
覆盖	壶	和	热	轻轻地	直到	汁	开始	到	流动	,	然后	带来	只是	到	这

['sɪmərɪŋ] [pɔɪnt] .

simmering	point	.
煨煮	观点	.

盖上水壶盖，小火加热至汁液开始流出，然后继续加热至即将沸腾的状态。

[pleɪs] [ɪn] ['kɑːləndər] [ɔːr] [sɪv] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] ['dʌb(ə)l] ['leɪər] [ʌv; əv] ['tʃiːzklɔːθ] .

Place	in	colander	or	sieve	lined	with	double	layer	of	cheesecloth	.
地方	在	滤器	或者	筛	衬里	和	双倍的	层	的	纱布	.

放入铺有双层纱布的滤网或筛子中。

[dreɪn] [fɔːr] [kʌps] [dʒuːs] .

Drain	4	cups	juice	.
流走	4	杯子	汁	.

沥出4杯果汁。

([juːz] [rɪ'meɪnɪŋ] [fruːt] [fɔːr; fər] [hoʊl] ['strɔːberi] [dʒæm] [bɪ'loʊ] .)

(	Use	remaining	fruit	for	Whole	Strawberry	Jam	below	.	)
(	使用	其余的	水果	为了	所有的	草莓	果酱	以下	.	)

（剩余的草莓可用于制作下文所述的草莓果酱。）

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒu:s] ['ɪntu:] [lɑ:rdʒ] ['sɔ:spæn] [ænd; ənd] [mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑ:tɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ di: 'di:] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑ:rd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [skɪm] , [pɔ:r] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['flu:ɪd] ['aʊnsɪz] [i:tʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[hoʊl] ['strɔ:beri] [dʒæm]

WHOLE	**STRAWBERRY**	**JAM**
所有的	草莓	果酱

整颗草莓果酱

(['ɔ:lsoʊ] [si:] [peɪdʒ] -)

(	**also**	**see**	**page**	**19**	**)**
(	还	看	页	-	)

（另见第19页）

[fɔ:r] [kʌps] ([ˌtu:'tu:] ['paʊndz] .)

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**
4	杯子	(	2	磅	.	)

4 杯（2 磅）

['strɔ:berɪz]

strawberries
草莓

草莓

['sɛvən] [kʌps] ([θri:] ['paʊndz] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [juːz] ['strɔːberɪz] [rɪ'meɪnɪŋ] [frʌm; frəm] ['spɑːrklɪŋ] ['dʒeli] [ə'bʌv] .

To	prepare	fruit	,	use	strawberries	remaining	from	Sparkling	Jelly	above	.
到	准备	水果	,	使用	草莓	其余的	从	闪闪发光	果冻	多于	.

要准备水果，请使用上面制作气泡果冻后剩下的草莓。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['strɔːberɪz] ['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , ['fɪlɪŋ] [ʌp] [læst] [kʌp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]

Measure	sugar	and	strawberries	into	large	kettle	,	filling	up	last	cup	with	the
措施	糖	和	草莓	进入	大的	壶	,	填充	向上	最后的	杯子	和	这

[ɪk'ses] [dʒuːs] , [ɪf] ['nesəseri] .

excess	juice	,	if	necessary	.
过量的	汁	, 如果		必要的	.

将糖和草莓放入大锅中，如果需要，用多余的汁液填满最后一个杯子。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . ['sɛvən]

Makes	about	10	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	7
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	7

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。7

['kɑːnkɔːrd] [greɪp] ['dʒeli] [ænd; ənd] ['bʌtər]

CONCORD	GRAPE	JELLY	AND	BUTTER
和睦	葡萄	果冻	和	黄油

康科德葡萄果冻和黄油

['kɑːnkɔːrd] [greɪp] ['dʒeli]
CONCORD **GRAPE** **JELLY**
和睦 葡萄 果冻

康科德葡萄果冻

(['ɔːlsoʊ] [siː] [peɪdʒ] -)
(also see page 10)
(还 看 页 -)

（另见第10页）

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .)
4 cups (2 lbs .)
4 杯子 (2 磅 .)

4 杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 cups (3 lbs .)
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [stem] [ə'baʊt] 5½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [greɪps] [ænd; ənd] [krʌʃ] ['θɜːrəli] .
To prepare juice , stem about 5½ pounds fully ripe grapes and crush thoroughly .
到 准备 汁 , 干 关于 5½ 磅 完全 成熟 葡萄 和 压碎 彻底 .

要榨汁，将约 5½ 磅完全成熟的葡萄去梗并彻底压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtər] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add ½ cup water , cover , and simmer 5 minutes .
添加 ½ 杯子 水 , 覆盖 , 和 煨 5 分钟 .

加入半杯水，盖上盖子，小火煮5分钟。

[pleɪs] [ɪn][lɑːrdʒ] [sɪv] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] ['dʌb(ə)l] ['leɪər] [ʌv; əv] ['tʃiːzklɔːθ] .
Place in large sieve lined with double layer of cheesecloth .
地方 在 大的 筛 衬里 和 双倍的 层 的 纱布 .

放入铺有双层纱布的大筛子中。

[dreɪn] [fɔːr] [kʌps] [dʒuːs] .
Drain 4 cups juice .
流走 4 杯子 汁 .

沥出4杯果汁。

([rɪ'muːv] ['tʃiːzklɔːθ] [ænd; ənd] [juːz] [fruːt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn] [sɪv] [fɔːr; fər] ['kɑːnkɔːrd] [greɪp] ['bʌtər]
(Remove cheesecloth and use fruit remaining in sieve for Concord Grape Butter
(消除 纱布 和 使用 水果 其余的 在 筛 为了 和睦 葡萄 黄油
[bɪ'loʊ] .)
below .)
以下 .)

（取出纱布，将筛子中剩余的水果用于制作下文中的康科德葡萄酱。）

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] ; [æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**;**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	;	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力煮沸；立即加入 Certo，不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['kɑːnkɔːrd] [greɪp] ['bʌtər]

CONCORD	**GRAPE**	**BUTTER**
和睦	葡萄	黄油

康科德葡萄酱

(['ɔːlsoʊ] [siː] [peɪdʒ] -)

(	**also**	**see**	**page**	**22**	**)**
(	还	看	页	-	)

（另见第22页）

[faɪv][kʌps] (2½ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [pʌlp]

5	**cups**	**(**	**2½**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**pulp**
5	杯子	(	2½	磅	.	)	准备	纸浆

5 杯（2.5 磅）处理好的果肉

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪˈper] [pʌlp] , [rʌb] [greɪps] , [rɪˈmeɪnɪŋ] [frʌm; frəm][ˈkɑːnkɔːrd] [greɪp] [ˈdʒeli] [əˈbʌv] , [θruː]

To	prepare	pulp	,	rub	grapes	,	remaining	from	Concord	Grape	Jelly	above	,	through
到	准备	纸浆	，	擦	葡萄	，	其余的	从	和睦	葡萄	果冻	多于	，	通过

[sɪv] .

sieve	.
筛	.

要制备果肉，将上面康科德葡萄果冻剩下的葡萄用筛子筛一遍。

[ˈmeʒər] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪˈperd] [pʌlp] [ˈɪntuː][lɑːrdʒ][ˈket(ə)l] .

Measure	sugar	and	prepared	pulp	into	large	kettle	.
措施	糖	和	准备	纸浆	进入	大的	壶	.

将糖和准备好的果肉倒入大锅中。

[ɪf] [ˈnesəseri] , [fɪl] [ʌp] [læst] [kʌp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ɪkˈses] [dʒuːs][ɔːr][ˈwɔːtər] .

If	necessary	,	fill	up	last	cup	with	the	excess	juice	or	water	.
如果	必要的	，	充满	向上	最后的	杯子	和	这	过量的	汁	或者	水	.

如有必要，用多余的果汁或水将最后一个杯子装满。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] [ˈroʊlɪŋ] [bɔɪl][ˈoʊvər] [hɑːtɪst] [ˈfaɪər] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] [ˈkɑːnstəntli] [bɪˈfɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ˈtʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm] [fɔːr; fər][faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] [ˈkwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

[ˈpærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈglæsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	12	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

[red] [ˈkɜːrənt] [ˈdʒeli]

RED	CURRANT	JELLY
红色的	黑醋栗	果冻

红醋栗果冻

[faɪv] [kʌps] (2½ ['paʊndz] .)

5	**cups**	**(**	**2½**	**lbs**	**.**	**)**
5	杯子	(	2½	磅	.	)

杯（2.5 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['paʊndz] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [krʌʃ] [ə'baʊt] [fɔːr] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .

To	**prepare**	**juice**	**,**	**crush**	**about**	**4**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**fruit**	**.**
到	准备	汁	,	压碎	关于	4	磅	完全	成熟	水果	.

要榨汁，将约 4 磅完全成熟的水果捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] ['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .

Add	**1**	**cup**	**water**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**cover**	**,**	**and**	**simmer**	**10**	**minutes**	**.**
添加	1	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	-	分钟	.

加入 1 杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] ['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .

Place	**fruit**	**in**	**jelly**	**cloth**	**or**	**bag**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	水果	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . [eɪt]
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **8**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . 8

大约可做11杯（每杯6液体盎司）。

['blækberi] ['dʒeli]
BLACKBERRY **JELLY**
黑莓 果冻

黑莓果冻

['bɔɪznberi] ['dʒeli]
BOYSENBERRY **JELLY**
波森莓 果冻

波森莓果冻

['duːberi] ['dʒeli]
DEWBERRY **JELLY**
露莓 果冻

露莓果冻

['loʊgənberi] ['dʒeli]
LOGANBERRY **JELLY**
洛根莓 果冻

洛根莓果冻

[red] ['ræzberi] ['dʒeli]
RED **RASPBERRY** **JELLY**
红色的 覆盆子 果冻

红树莓果冻

['strɔːberi] ['dʒeli]
STRAWBERRY **JELLY**
草莓 果冻

草莓果冻

['jʌŋberi] ['dʒeli]
YOUNGBERRY **JELLY**
杨莓 果冻

杨莓果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .)
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)**
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [krʌʃ] ['θɜːrəli] [ɔːr][greɪnd][ə'baʊt][θriː] [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] .

To	prepare	juice	,	crush	thoroughly	or	grind	about	3	quarts	fully	ripe	berries	.
到	准备	汁	,	压碎	彻底	或者	研磨	关于	3	夸脱	完全	成熟	浆果	.

要榨汁，将约 3 夸脱完全成熟的浆果彻底压碎或研磨。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

([ɪf] ['beriz] [læk] ['tɑːrtnəs] ['sʌbstɪtuːt] ¼ [kʌp] ['lemən][dʒuːs][fɔːr; fər] ¼ [kʌp] [prɪ'perd] [dʒuːs] .)

(	If	berries	lack	tartness	substitute	¼	cup	lemon	juice	for	¼	cup	prepared	juice	.	)
(	如果	浆果	缺少	锋利	代替	¼	杯子	柠檬	汁	为了	¼	杯子	准备	汁	.	)

（如果浆果不够酸，可以用 1/4 杯柠檬汁代替 1/4 杯现成果汁。）

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['saʊər] ['tʃeri] ['dʒeli]

SOUR	CHERRY	JELLY
酸的	樱桃	果冻

酸樱桃果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .)

3½	cups	(	1¾	lbs	.	)
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['baːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [stem] [ænd; ənd] [krʌʃ] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['tʃeriːz] .
To **prepare** **juice** **,** **stem** **and** **crush** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **cherries** **.**
到 准备 汁 , 干 和 压碎 关于 3 磅 完全 成熟 樱桃 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的樱桃去蒂并压碎。

[duː] [nɑːt] [pɪt] .
Do **not** **pit** **.**
做 不是 坑 .

不要挖洞。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .
Add **½** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **,** **cover** **,** **and** **simmer** **10** **minutes** **.**
添加 ½ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

加入半杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

([fɔːr; fər] [strɔːŋgər] ['tʃeri] ['fleɪvər] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'stræktɪd] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ]
(**For** **stronger** **cherry** **flavor** **,** **add** **¼** **teaspoon** **almond** **extract** **before** **pouring**
(为了 更强 樱桃 味道 , 添加 ¼ 茶匙 杏仁 提炼 前 浇注
.)
: **)**
.)

（如果想要更浓郁的樱桃味，可以在倒入杯中前加入¼茶匙杏仁提取物。）

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] ['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Place **fruit** **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	10	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['dʒeli] [frʌm; frəm] [kænd] [fruːt] [dʒuːs]

JELLY	FROM	CANNED	FRUIT	JUICE
果冻	从	罐装	水果	汁

罐装果汁制成的果冻

[juːz] [ˌʌn'swiːtnd] [dʒuːs] .

Use	unsweetened	juice	.
使用	无糖	汁	.

使用不加糖的果汁。

['fɑːloʊ] ['resəpi][fɔːr; fər] [freʃ] [fruːt]['dʒeli] ,

Follow	recipe	for	fresh	fruit	jelly	,
跟随	食谱	为了	新鲜的	水果	果冻	,

按照食谱制作鲜果果冻，

['sʌbstitjuːtiŋ] ¼ [kʌp] [streɪnd] ['lemən][dʒuːs][fɔːr; fər] ¼ [kʌp][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt][dʒuːs]['spesɪfaɪd] .

substituting	¼	cup	strained	lemon	juice	for	¼	cup	of	the	fruit	juice	specified	.
替换	¼	杯子	紧张	柠檬	汁	为了	¼	杯子	的	这	水果	汁	指定的	.

用 1/4 杯过滤后的柠檬汁代替 1/4 杯指定的果汁。

[fɔːr; fər] [freʃ] [fruːt]['dʒeli]['resəpɪz] , [siː] ['ɪndeks][tuː; tə]['dʒeli]['resəpɪz] ([peɪdʒ][ˌtuː'tuː]) . [naɪn]

For	fresh	fruit	jelly	recipes	,	see	Index	to	Jelly	Recipes	(	page	2	)	.	9
为了	新鲜的	水果	果冻	食谱	,	看	指数	到	果冻	食谱	(	页	2	)	.	9

有关鲜果果冻的配方，请参见果冻配方索引（第2页）。9

['eldərberi] ['dʒeli]

ELDERBERRY	JELLY
接骨木	果冻

接骨木果冻

[blæk] ['ræzberi] ['dʒeli]

BLACK	RASPBERRY	JELLY
黑色的	覆盆子	果冻

黑树莓果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .)

3½	cups	(	1¾	lbs	.	)
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

['beri] [dʒuːs]

berry	juice
浆果	汁

浆果汁

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ cups (3¼ lbs .)
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['baːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 bottle Certo
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [rɪ'muːv] ['lɑːrdʒər] [stemz] [frʌm; frəm] [ə'baʊt] [fɔːr] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] ;
To prepare juice , remove larger stems from about 4 pounds fully ripe berries ;
到 准备 汁 , 消除 更大的 茎 从 关于 4 磅 完全 成熟 浆果 ;

要榨汁，从约 4 磅完全成熟的浆果中去除较大的茎；

[pleɪs] [ɪn] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [krʌʃ] .
place in saucepan and crush .
地方 在 平底锅 和 压碎 .

放入平底锅中捣碎。

[hiːt] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [dʒuːs] ['stɑːrts] [tuː; tə] [floʊ] , [ðen] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] .
Heat gently until juice starts to flow , then simmer , covered , 15 minutes .
热 轻轻地 直到 汁 开始 到 流动 , 然后 煨 , 涵盖 , - 分钟 .

小火加热至汁液开始流出，然后盖上盖子，慢炖 15 分钟。

[pleɪs] [ɪn] ['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Place in jelly cloth or bag and squeeze out juice .
地方 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

[skwiːz] [ænd; ənd] [streɪn] [dʒuːs] [frʌm; frəm] [fɔːr] ['miːdiəm] ['lɛmənz] .
Squeeze and strain juice from 4 medium lemons .
挤 和 拉紧 汁 从 4 中等的 柠檬 .

将4个中等大小的柠檬榨汁并过滤。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan and mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['sɔːspæn] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove **the** **saucepan** **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 这 平底锅 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

将平底锅从火上移开，撇去浮沫，迅速倒入锅中。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[red] ['ræzberi] [ænd; ənd] ['kɜːrənt] ['dʒeli]
RED **RASPBERRY** **AND** **CURRANT** **JELLY**
红色的 覆盆子 和 黑醋栗 果冻

红树莓和黑加仑果冻

4½ [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .)
4½ **cups** **(** **2¼** **lbs** **.** **)**
4½ 杯子 (2¼ 磅 .)

4½ 杯（2¼ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [krʌʃ] ['θɜːrəli] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['kʌrənts] .
To **prepare** **juice** **,** **crush** **thoroughly** **about** **1½** **pounds** **fully** **ripe** **currants** **.**
到 准备 汁 , 压碎 彻底 关于 1½ 磅 完全 成熟 醋栗 .

要榨汁，将约 1.5 磅完全成熟的醋栗彻底压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
Add **½** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **.**
添加 ½ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 .

加入半杯水，煮沸。

[krʌʃ] ['θɜːrəli] 1½ [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['ræzˌberiːz] .
Crush **thoroughly** **1½** **quarts** **fully** **ripe** **raspberries** **.**
压碎 彻底 1½ 夸脱 完全 成熟 覆盆子 .

将 1.5 夸脱完全成熟的覆盆子彻底捣碎。

[pleɪs] [fruːts] [ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Place **fruits** **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] ; [mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	;	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	；	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中；混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['ruːbɑːrb] ['dʒeli]

RHUBARB	JELLY
大黄	果冻

大黄果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .)

3½	cups	(	1¾	lbs	.	)
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)

7½	cups	(	3¼	lbs	.	)
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[wʌn] ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪˈper] [dʒuːs] ,
To prepare juice ,
到 准备 汁 ,

准备果汁，

[kʌt] [əˈbaʊt] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈfʊli] [raɪp] [red] - [stɔːkt] [ˈruːbɑːrb] [ˈɪntuː] [wʌn] - [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd]
cut about 3 pounds of fully ripe red - stalked rhubarb into 1 - inch pieces and
切 关于 3 磅 的 完全 成熟 红色的 - 跟踪 大黄 进入 1 - 英寸 件 和
[pʊt] [θruː] [fuːd] [ˈtʃɑːpər] .
put through food chopper .
放 通过 食物 直升机 .

将约 3 磅完全成熟的红茎大黄切成 1 英寸的小段，放入食物切碎机中切碎。

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] [ˈdʒeli] [klɔːθ] [ɔːr] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Place fruit in jelly cloth or bag and squeeze out juice .
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

[ˈmeʒər] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ˈɪntuː] [lɑːrdʒ] [ˈsɔːspæn] [ænd; ənd] [mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan and mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ˈoʊvər] [hɑːtɪst] [ˈfaɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈtʃɛrtoʊ] , [ˈstɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
[ˈkɑːnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] [ˈroʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ [ˈmɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈfaɪər] , [skɪm] , [pɔːr] [ˈkwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

[ˈpærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈglæsɪz] ([sɪks] [ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes about 11 glasses (6 fluid ounces each) . 10
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[greɪp] [ˈdʒeli]
GRAPE JELLY
葡萄 果冻

葡萄果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] [ˈpaʊndz] .)
4 cups (2 lbs .)
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [stem] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [greɪps] .
To **prepare** **juice** **,** **stem** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **grapes** **.**
到 准备 汁 , 干 关于 3 磅 完全 成熟 葡萄 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的葡萄去梗。

[krʌʃ] ['θɜːrəli] .
Crush **thoroughly** **.**
压碎 彻底 .

彻底碾碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .
Add **½** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **,** **cover** **,** **and** **simmer** **10** **minutes** **.**
添加 ½ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

加入半杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **in** **jelly** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 在 果冻 包 和 挤 出去 汁 .

放入果冻袋中挤出汁液。

(['kɑːnkɔːrd] [greɪps] [gɪv] [best] ['kʌlər] [ænd; ənd]['fleɪvər] .
(**Concord** **grapes** **give** **best** **color** **and** **flavor** **.**
(和睦 葡萄 给 最好的 颜色 和 味道 .

康科德葡萄颜色和味道最佳。

[ɪf] [mæləgəz] [ɔːr] ['ʌðər] [taɪt] - [skɪnd] [greɪps] [ɑːr; ər] [juːst] , [juːz] 3½ [kʌps] [greɪp] [dʒuːs] ,
If **Malagas** **or** **other** **tight** **-** **skinned** **grapes** **are** **used** **,** **use** **3½** **cups** **grape** **juice** **,**
如果 马拉加斯 或者 其他 紧的 - 去皮 葡萄 是 用过的 , 使用 3½ 杯子 葡萄 汁 ,

如果使用马拉加斯葡萄或其他皮薄的葡萄，则使用3.5杯葡萄汁。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['lɛmənz] .)
and **add** **juice** **of** **2** **medium** **lemons** **.** **)**
和 添加 汁 的 2 中等的 柠檬 .)

再加入两个中等大小柠檬的汁。）

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[greɪp] ['dʒeli] [frʌm; frəm] ['bɑːtld] [dʒuːs]
GRAPE **JELLY** **FROM** **BOTTLED** **JUICE**
葡萄 果冻 从 瓶装 汁

瓶装果汁制成的葡萄果冻

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ([wʌn]['el biː] .)
2 **cups** **(** **1** **lb** **.** **)**
2 杯子 (1 磅 .)

杯（1 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

[θriː] [kʌps] (1¼ ['paʊndz] .)
3 **cups** **(** **1¼** **lbs** **.** **)**
3 杯子 (1¼ 磅 .)

杯（1¼ 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

([ɪf] [ˌʌn'swiːtnd] [dʒuːs][ɪz] [juːst] [ɪn'kriːs] ['ʃʊgər] [baɪ] ½ [kʌp] .)
(If unsweetened juice is used increase sugar by ½ cup .)
(如果 无糖 汁 是 用过的 增加 糖 经过 ½ 杯子 .)

（如果使用无糖果汁，则需增加半杯糖。）

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][faɪv] ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 5 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 5 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 5 杯（每杯 6 液体盎司）。

[plʌm] ['dʒeli]
PLUM JELLY
李子 果冻

李子果冻

[pruːn] ['dʒeli]
PRUNE JELLY
修剪 果冻

西梅果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .)
4 cups (2 lbs .)
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ cups (3¼ lbs .)
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [krʌʃ] ['θɜːrəli] [ə'baʊt][fɔːr] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .
To prepare juice , crush thoroughly about 4 pounds fully ripe fruit .
到 准备 汁 , 压碎 彻底 关于 4 磅 完全 成熟 水果 .

要榨汁，将约 4 磅完全成熟的水果彻底捣碎。

[duː][nɑːt] [piːl] [ɔːr][pɪt] .
Do not peel or pit .
做 不是 果皮 或者 坑 .

不要剥皮或去核。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .
Add 1 cup water , bring to a boil , cover , and simmer 10 minutes .
添加 1 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

加入 1 杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg] ; [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place in jelly cloth or bag ; squeeze out juice .
地方 在 果冻 布 或者 包 ; 挤 出去 汁 .

放入果冻布或袋子中；挤出汁液。

(['saʊər] , [klɪŋ] - [stoʊn] [plʌmz] [meɪk] [best]['dʒeli] .
(Sour , cling - stone plums make best jelly .
(酸的 , 黏着 - 石头 李子 制作 最好的 果冻 .

（酸涩、粘核的李子最适合做果冻。）

[ɪf] [swiːt] [plʌmz] [ɔːr] [friː] - [stoʊn] [pruːnz] [ɑːr; ər] [juːst] ,
If sweet plums or free - stone prunes are used ,
如果 甜的 李子 或者 自由的 - 石头 西梅 是 用过的 ,

如果使用甜李子或离核李子，

['sʌbstɪtuːt] ½ [kʌp] [streɪnd] ['lemən][dʒuːs][fɔːr; fər] ½ [kʌp][ʌv; əv][ðə; ði][plʌm][dʒuːs]['spesɪfaɪd] .)
substitute ½ cup strained lemon juice for ½ cup of the plum juice specified .)
代替 ½ 杯子 紧张 柠檬 汁 为了 ½ 杯子 的 这 李子 汁 指定的 .)

用半杯过滤后的柠檬汁代替半杯指定的李子汁。）

['meʒər] ['ʃʊgər][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan and mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **11**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['greɪpfruːt] ['dʒeli]
GRAPEFRUIT **JELLY**
柚子 果冻

葡萄柚果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .)
3½ **cups** **(** **1¾** **lbs** **.** **)**
3½ 杯子 (1¾ 磅 .)

3½ 杯（1¾ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['baːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [greɪt] [raɪnd][frʌm; frəm][fɔːr] ['miːdiəm] ['greɪpfruːt] , [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs]
To **prepare** **juice** **,** **grate** **rind** **from** **4** **medium** **grapefruit** **,** **and** **squeeze** **out** **juice**
到 准备 汁 , 格特 果皮 从 4 中等的 柚子 , 和 挤 出去 汁
.
:
.

要制作果汁，将 4 个中等大小的西柚的皮磨碎，然后挤出果汁。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][tuː; tə]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][let][stænd][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Add **juice** **to** **grated** **rind** **and** **let** **stand** **for** **10** **minutes** **.**
添加 汁 到 磨碎的 果皮 和 让 站立 为了 - 分钟 .

将果汁加入磨碎的果皮中，静置 10 分钟。

[pres] [dʒuːs] [θruː] [smɔːl] [klɔːθ] .
Press **juice** **through** **small** **cloth** **.**
按 汁 通过 小的 布 .

用小布挤压果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[piːtʃ] ['dʒeli]
PEACH **JELLY**
桃 果冻

桃子果冻

[θriː] [kʌps] (1½ ['paʊndz] .)
3 **cups** **(** **1½** **lbs** **.** **)**
3 杯子 (1½ 磅 .)

杯（1.5 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

6½ [kʌps] (2¾ ['paʊndz] .)
6½ **cups** **(** **2¾** **lbs** **.** **)**
6½ 杯子 (2¾ 磅 .)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['baːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [rɪ'muːv] [pɪts][frʌm; frəm][ə'baʊt] 3½ [paʊndz] ['piːtʃɪz] .
To **prepare** **juice** **,** **remove** **pits** **from** **about** **3½** **pounds** **peaches** **.**
到 准备 汁 , 消除 坑 从 关于 3½ 磅 桃子 .

要榨汁，请将约 3.5 磅桃子的核去掉。

[duː][nɑːt] [piːl] .
Do not peel .
做 不是 果皮 .

不要剥皮。

[krʌʃ] ['piːtʃɪz] ['θɜːrəli] .
Crush peaches thoroughly .
压碎 桃子 彻底 .

将桃子彻底压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add ½ cup water , bring to a boil , cover , and simmer 5 minutes .
添加 ½ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 5 分钟 .

加入半杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 5 分钟。

[pleɪs] [fruːt][ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place fruit in jelly cloth or bag and squeeze out juice .
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan and mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 9 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 9 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

['æp(ə)l] ['dʒeli] ([frʌm; frəm] [freʃ] , [tɑːrt] ['æplz])
APPLE JELLY (From Fresh , Tart Apples)
苹果 果冻 (从 新鲜的 , 酸 苹果)

苹果果冻（采用新鲜酸苹果制成）

[kræbæpl] ['dʒeli]
CRABAPPLE JELLY
海棠果 果冻

海棠果冻

[faɪv] [kʌps] (2½ ['paʊndz] .)
5 cups (2½ lbs .)
5 杯子 (2½ 磅 .)

杯（2.5 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ cups (3¼ lbs .)
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [rɪ'muːv] ['blɑːsəm] [ænd; ənd] [stem] ['ɛndz] [frʌm; frəm] [ə'baʊt] 3½ [paʊndz] ['fʊli]
To prepare juice , remove blossom and stem ends from about 3½ pounds fully
到 准备 汁 , 消除 开花 和 干 结束 从 关于 3½ 磅 完全
[raɪp] [fruːt] ,
ripe fruit ,
成熟 水果 ,

要榨汁，将约3.5磅完全成熟的水果去掉花茎两端。

[ænd; ənd] [kʌt] ['æplz] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
and cut apples in small pieces .
和 切 苹果 在 小的 件 .

将苹果切成小块。

[duː] [nɑːt] [piːl] [ɔːr] [kɔːr] .
Do not peel or core .
做 不是 果皮 或者 核 .

不要去皮或去核。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] ['wɔːtər] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .
Add 3 cups water , cover , and simmer 10 minutes .
添加 3 杯子 水 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

加入 3 杯水，盖上盖子，小火煮 10 分钟。

[krʌʃ] [wɪð; wɪθ] ['mæʃər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , [faɪv] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .
Crush with masher , and simmer , covered , 5 minutes longer .
压碎 和 捣碎器 , 和 煨 , 涵盖 , 5 分钟 更长 .

用捣碎器捣碎，盖上盖子，再炖 5 分钟。

([wɪð; wɪθ] [sɔːft] , ['veri] [swiːt] ['æplz] , [ˌeɪ diː 'diː] [dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] [tuː; tə] [prɪ'perd] [dʒuːs]
(With soft , very sweet apples , add juice of 1 lemon to prepared juice
(和 柔软的 , 非常 甜的 苹果 , 添加 汁 的 1 柠檬 到 准备 汁
[bɪ'fɔːr] ['meʒərɪŋ] .)
before measuring .)
前 测量 .)

（如果苹果质地柔软、非常甜，请在量取果汁前，在准备好的果汁中加入1个柠檬的汁。）

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] ['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .

Place	**fruit**	**in**	**jelly**	**cloth**	**or**	**bag**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	水果	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**12**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**12**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

[mɪnt] ['dʒeli]

MINT	**JELLY**
薄荷	果冻

薄荷果冻

½ [kʌp] ['æp(ə)l] ['vɪnɪgər]

½	**cup**	**apple**	**vinegar**
½	杯子	苹果	醋

半杯苹果醋

1¼ [kʌps] ['wɔːtər]

1¼	**cups**	**water**
1¼	杯子	水

1¼ 杯水

3½ [kʌps] (1½ ['paʊndz] .)

3½	**cups**	**(**	**1½**	**lbs**	**.**	**)**
3½	杯子	(	1½	磅	.	)

3½ 杯（1½ 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[griːn] ['kʌlərɪŋ]
Green coloring
绿色的 染色

绿色着色

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[wɑːʃ] [wʌn] [pækt] [kʌp] ['spɪrmɪnt] [liːvz] [ænd; ənd] [stemz] .
Wash 1 packed cup spearmint leaves and stems .
洗 1 包装 杯子 薄荷 树叶 和 茎 .

洗净1杯薄荷叶和茎。

[pleɪs] [ɪn] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [krʌʃ] .
Place in saucepan and crush .
地方 在 平底锅 和 压碎 .

放入平底锅中捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Add vinegar and water .
添加 醋 和 水 .

加入醋和水。

[brɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] .
Bring quickly to a boil ; remove from fire .
带来 迅速地 到 一个 熬 ; 消除 从 火 .

快速煮沸；离火。

['kʌvər] [ænd; ənd][let][stænd] - ['mɪnɪts] .
Cover and let stand 10 minutes .
覆盖 和 让 站立 - 分钟 .

盖上盖子静置10分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][mɪks] .
Add sugar and mix .
添加 糖 和 混合 .

加入糖并搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] , ['dʊrɪŋ] [wɪtʃ] [taɪm][ˌeɪ diː 'diː] [griːn] ['kʌlərɪŋ] .
Bring to a boil over hottest fire , during which time add green coloring .
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 , 期间 哪个 时间 添加 绿色的 染色 .

用最大火力将水烧开，烧开后加入绿色色素。

[juːz] ['kʌlərɪŋ] [wɪtʃ] [fruːt]['æsidz][duː][nɑːt] [feɪd] .
Use coloring which fruit acids do not fade .
使用 染色 哪个 水果 酸 做 不是 褪色 .

使用果酸不会褪色的色素。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz]['mɪkstʃər] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
As soon as mixture boils , add Certo , stirring constantly .
作为 很快 作为 混合物 沸腾 , 添加 塞托 , 搅拌 不断地 .

混合物沸腾后，加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][skɪm] .
Remove from fire and skim .
消除 从 火 和 撇去 .

从火上移开，撇去浮沫。

[streɪn] [hɑːt]['dʒeli]['ɪntuː] ['glæsɪz] .
Strain hot jelly into glasses .
拉紧 热的 果冻 进入 眼镜 .

将热果冻过滤到玻璃杯中。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][faɪv] ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 5 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 5 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 5 杯（每杯 6 液体盎司）。

[ɔːr][ə'mɪt][mɪnt] [liːvz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ½ [tuː; tə] 1½ ['tiːspuːn] ['spɪrmɪnt] ['ekstrækt; ɪk'strækt]['æftər]
Or omit mint leaves and add ½ to 1½ teaspoons spearmint extract after
或者 忽略 薄荷 树叶 和 添加 ½ 到 1½ 茶匙 薄荷 提炼 后
['dʒeli][ɪz] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm]['faɪər] .
jelly is removed from fire .
果冻 是 已移除 从 火 .

或者省略薄荷叶，在果冻从火上移开后加入 ½ 至 1½ 茶匙留兰香提取物。

['guːsberi] ['dʒeli]
GOOSEBERRY JELLY
醋栗 果冻

醋栗果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .)
4 cups (2 lbs .)
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 cups (3 lbs .)
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [krʌʃ] ['θɜːrəli] [ə'baʊt][θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['guːsˌberiːz] .
To prepare juice , crush thoroughly about 3 pounds fully ripe gooseberries .
到 准备 汁 , 压碎 彻底 关于 3 磅 完全 成熟 醋栗 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的醋栗彻底捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvər][ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .
Add ½ cup water , bring to a boil , cover and simmer 10 minutes .
添加 ½ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 和 煨 - 分钟 .

加入半杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **in** **jelly** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 在 果冻 包 和 挤 出去 汁 .

放入果冻袋中挤出汁液。

['meʒər] ['ʃʊgər][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[biːtʃ] [plʌm] ['dʒeli]
BEACH **PLUM** **JELLY**
海滩 李子 果冻

海滩梅子果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .)
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)**
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [krʌʃ] ['θɜːrəli] ([duː][nɑːt][pɪt][ɔːr] [piːl]) [ə'baʊt][fɔːr] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .

To	prepare	juice	,	crush	thoroughly	(	do	not	pit	or	peel	)	about	4	pounds	fully	ripe	fruit	.
到	准备	汁	,	压碎	彻底	(	做	不是	坑	或者	果皮	)	关于	4	磅	完全	成熟	水果	.

要榨汁，将约 4 磅完全成熟的水果彻底捣碎（不要去核或去皮）。

[ˌeɪ diː 'diː] 3½ [kʌps]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] .

Add	3½	cups	water	,	bring	to	a	boil	,	and	simmer	,	covered	,	30	minutes	.
添加	3½	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	和	煨	,	涵盖	,	-	分钟	.

加入 3.5 杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 30 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	13
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。13

[kwɪns] ['dʒeli]

QUINCE	JELLY
榲	果冻

榲桲果冻

4½ [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .)

4½	**cups**	**(**	**2¼**	**lbs**	**.**	**)**
4½	杯子	(	2¼	磅	.	)

4½ 杯（2¼ 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [rɪ'muːv] ['blɑːsəm] [ænd; ənd] [stem] ['ɛndz] [frʌm; frəm] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli]

To	**prepare**	**juice**	**,**	**remove**	**blossom**	**and**	**stem**	**ends**	**from**	**about**	**3**	**pounds**	**fully**
到	准备	汁	,	消除	开花	和	干	结束	从	关于	3	磅	完全

[raɪp] [kwɪns] .

ripe	**quinces**	**.**
成熟	榲桲	.

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的榲桲去掉花茎末端。

[duː][nɑːt] [piːl] .

Do	**not**	**peel**	**.**
做	不是	果皮	.

不要剥皮。

[graɪnd] ; [ˌeɪ diː 'diː] 4½ [kʌps] ['wɔːtər] .

Grind	**;**	**add**	**4½**	**cups**	**water**	**.**
研磨	;	添加	4½	杯子	水	.

研磨；加入 4.5 杯水。

['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] .

Simmer	**,**	**covered**	**,**	**15**	**minutes**	**.**
煨	,	涵盖	,	-	分钟	.

盖上盖子，小火慢炖15分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] ; [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .

Place	**in**	**jelly**	**cloth**	**;**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	在	果冻	布	;	挤	出去	汁	.

放入果冻布中；挤出汁液。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

Certo：制作更美味果酱和果冻的(Certo A Short Cut to Better Jams and)

([ɪf] [fruːt] [læks] ['tɑːrtnəs] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [kwɪns] [dʒuːs] [bɪ'fɔːr]
(If fruit lacks tartness , add 2 tablespoons lemon juice to quince juice before
(如果 水果 缺乏 锋利 , 添加 2 汤匙 柠檬 汁 到 榅 汁 前
['meʒərɪŋ] .)
measuring .)
测量 .)

（如果水果不够酸，可以在测量榲桲汁之前加入2汤匙柠檬汁。）

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] ; [mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan ; mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 ; 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中；混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

煮至沸腾，大火煮沸半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes 11 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[kwɪns] [ænd; ənd] ['krænberi] ['dʒeli]
QUINCE AND CRANBERRY JELLY
榅 和 蔓越莓 果冻

榲桲蔓越莓果冻

4½ [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .)
4½ cups (2¼ lbs .)
4½ 杯子 (2¼ 磅 .)

4½ 杯（2¼ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [rɪ'muːv] ['kɔrz] , ['blɑːsəm] [ænd; ənd] [stem] ['ɛndz] [frʌm; frəm] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz]
To **prepare** **juice** **,** **remove** **cores** **,** **blossom** **and** **stem** **ends** **from** **about** **1½** **pounds**
到 准备 汁 , 消除 核心 , 开花 和 干 结束 从 关于 1½ 磅
['fʊli] [raɪp] [kwɪns] .
fully **ripe** **quinces** **.**
完全 成熟 榅桲 .

要榨汁，请去除约 1.5 磅完全成熟的榅桲的果核、花朵和茎部。

[duː] [nɑːt] [piːl] .
Do **not** **peel** **.**
做 不是 果皮 .

不要剥皮。

[greɪnd] [faɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paʊnd] ['fʊli] [raɪp] ['krænberiz] [ænd; ənd] 4½ [kʌps] ['wɔːtər] ; [brɪŋ] [tuː; tə]
Grind **fine** **;** **add** **1** **pound** **fully** **ripe** **cranberries** **and** **4½** **cups** **water** **;** **bring** **to**
研磨 美好的 ; 添加 1 磅 完全 成熟 蔓越莓 和 4½ 杯子 水 ; 带来 到
[ə; eɪ] [bɔɪl] ,
a **boil** **,**
一个 熬 ,

磨成细粉；加入1磅完全成熟的蔓越莓和4.5杯水；煮沸，

[ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] .
and **simmer** **,** **covered** **,** **15** **minutes** **.**
和 煨 , 涵盖 , - 分钟 .

盖上盖子，小火慢炖 15 分钟。

[pleɪs] [fruːts] [ɪn] ['dʒeli] [klɔːθ] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Place **fruits** **in** **jelly** **cloth** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 水果 在 果冻 布 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布中挤出汁液。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] ; [mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **;** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 ; 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中；混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 ， 撇去 ， 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 11 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['gwɑːvə] ['dʒeli]
GUAVA JELLY
番石榴 果冻

番石榴果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .) ['gwɑːvə][dʒuːs]
3½ cups (1¾ lbs .) guava juice
3½ 杯子 (1¾ 磅 .) 番石榴 汁

3½ 杯（1¾ 磅）番石榴汁

½ [kʌp] ['lemən][dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 cups (3 lbs .)
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [slaɪs] [θɪn] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp]['gwɑːvəz] .
To prepare juice , slice thin about 2 pounds fully ripe guavas .
到 准备 汁 ， 片 薄的 关于 2 磅 完全 成熟 番石榴 .

要榨汁，将约 2 磅完全成熟的番石榴切成薄片。

[ˌeɪ diː 'diː] 2¼ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [krʌʃ] ['θɜːrəli] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add 2¼ cups boiling water and crush thoroughly 5 minutes .
添加 2¼ 杯子 沸腾 水 和 压碎 彻底 5 分钟 .

加入 2¼ 杯沸水，彻底捣碎 5 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli][bæg] ; [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place in jelly bag ; squeeze out juice .
地方 在 果冻 包 ； 挤 出去 汁 .

放入果冻袋中；挤出汁液。

[skwiːz] [ænd; ənd] [streɪn] [dʒuːs][frʌm; frəm][fɔːr] ['miːdiəm] ['lɛmənz] .
Squeeze and strain juice from 4 medium lemons .
挤 和 拉紧 汁 从 4 中等的 柠檬 .

将4个中等大小的柠檬榨汁并过滤。

([ˌeɪ diː 'diː] [red] ['kʌlərɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .)
(Add red coloring , if desired .)
(添加 红色的 染色 , 如果 想要的 .)

（如果需要，可以添加红色色素。）

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] ; [mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan ; mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 ; 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中；混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] , [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire , and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 , 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

煮至沸腾，大火煮沸半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes about 10 glasses (6 fluid ounces each) . 14
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。14

[waɪld] ['tʃeri] ['dʒeli]
WILD CHERRY JELLY
荒野 樱桃 果冻

野樱桃果冻

['tʃoʊktʃeri] ['dʒeli]
CHOKECHERRY JELLY
稠李 果冻

稠李果冻

[θriː] [kʌps] (1½ ['paʊndz] .)
3 cups (1½ lbs .)
3 杯子 (1½ 磅 .)

杯（1.5 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

6½ [kʌps] (2¾ ['paʊndz] .)
6½ cups (2¾ lbs .)
6½ 杯子 (2¾ 磅 .)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [stem] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['tʃeriːz] .
To **prepare** **juice** **,** **stem** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **cherries** **.**
到 准备 汁 , 干 关于 3 磅 完全 成熟 樱桃 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的樱桃去梗。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] ['wɔːtər] .
Add **3** **cups** **water** **.**
添加 3 杯子 水 .

加入3杯水。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .
Bring **to** **a** **boil** **,** **cover** **,** **and** **simmer** **15** **minutes** **.**
带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 15 分钟。

([fɔːr; fər] [strɔːŋ] ['tʃeri] [pɪt] ['fleɪvər] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [krʌʃt] [pɪts] ['dʊrɪŋ] ['sɪmərɪŋ] ,
(**For** **strong** **cherry** **pit** **flavor** **,** **add** **4** **tablespoons** **crushed** **pits** **during** **simmering** **,**
(为了 强的 樱桃 坑 味道 , 添加 4 汤匙 碎 坑 期间 煨煮 ,

（如果想要更浓郁的樱桃核味，可以在炖煮过程中加入4汤匙压碎的樱桃核。）

[ɔːr] ¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ] .)
or **¼** **teaspoon** **almond** **extract** **before** **pouring** **.** **)**
或者 ¼ 茶匙 杏仁 提炼 前 浇注 .)

或者在倒入之前加入 ¼ 茶匙杏仁提取物。）

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] ['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Place **fruit** **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] [naɪn] ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **9** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 9 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

['ruːbɑːrb] [ænd; ənd] ['strɔːberi] ['dʒeli]
RHUBARB **AND** **STRAWBERRY** **JELLY**
大黄 和 草莓 果冻

大黄草莓果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .)
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)**
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

[eɪt] [kʌps] (3½ ['paʊndz] .)
8 **cups** **(** **3½** **lbs** **.** **)**
8 杯子 (3½ 磅 .)

杯（3.5 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] ,
To **prepare** **juice** **,**
到 准备 汁 ,

准备果汁，

[kʌt] [ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] ['fʊli] [raɪp] ['ruːbɑːrb] [ɪn] [wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pʊt] [θruː] [fuːd]
cut **about** **1** **pound** **fully** **ripe** **rhubarb** **in** **1** **-** **inch** **pieces** **and** **put** **through** **food**
切 关于 1 磅 完全 成熟 大黄 在 1 - 英寸 件 和 放 通过 食物
['tʃɑːpər] .
chopper **.**
直升机 .

将约 1 磅完全成熟的大黄切成 1 英寸的小块，放入食物切碎机中切碎。

[krʌʃ] ['θɜːrəli] [ɔːr] [graɪnd] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['strɔːberɪz] .
Crush **thoroughly** **or** **grind** **about** **2** **quarts** **fully** **ripe** **strawberries** **.**
压碎 彻底 或者 研磨 关于 2 夸脱 完全 成熟 草莓 .

将约 2 夸脱完全成熟的草莓彻底捣碎或研磨。

[kəm'baɪn] [fruːts] ; [pleɪs] [ɪn] ['dʒeli] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Combine **fruits** **;** **place** **in** **jelly** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
结合 水果 ; 地方 在 果冻 包 和 挤 出去 汁 .

将水果混合，放入果冻袋中挤出汁液。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**12**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

['kɜːrənt] [ænd; ənd] ['strɔːberi] ['dʒeli]

CURRANT	**AND**	**STRAWBERRY**	**JELLY**
黑醋栗	和	草莓	果冻

醋栗草莓果冻

4½ [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .)

4½	**cups**	**(**	**2¼**	**lbs**	**.**	**)**
4½	杯子	(	2¼	磅	.	)

4½ 杯（2¼ 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪˈper] [dʒuːs] , [krʌʃ] [ˈθɜːrəli] [əˈbaʊt] 1½ [paʊndz] [ˈfʊli] [raɪp] [ˈkʌrənts] .

To	**prepare**	**juice**	**,**	**crush**	**thoroughly**	**about**	**1½**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**currants**	**.**
到	准备	汁	,	压碎	彻底	关于	1½	磅	完全	成熟	醋栗	.

要榨汁，将约 1.5 磅完全成熟的醋栗彻底压碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [kʌp][ˈwɔːtər][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Add	**½**	**cup**	**water**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**.**
添加	½	杯子	水	和	带来	到	一个	熬	.

加入半杯水，煮沸。

[krʌʃ] [ˈθɜːrəli] [ɔːr][graɪnd][əˈbaʊt] 1½ [kwɔːts] [ˈfʊli] [raɪp] [ˈstrɔːberɪz] .

Crush	**thoroughly**	**or**	**grind**	**about**	**1½**	**quarts**	**fully**	**ripe**	**strawberries**	**.**
压碎	彻底	或者	研磨	关于	1½	夸脱	完全	成熟	草莓	.

将约 1.5 夸脱完全成熟的草莓彻底捣碎或研磨。

[kəmˈbaɪn] [fruːts] ; [pleɪs] [ɪn][ˈdʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Combine	**fruits**	**;**	**place**	**in**	**jelly**	**cloth**	**or**	**bag**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
结合	水果	;	地方	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果混合，放入果冻布或袋子中挤出汁液。

[ˈmeʒər] [ˈʃʊgər][ænd; ənd][dʒuːs][ˈɪntuː][lɑːrdʒ] [ˈsɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ˈoʊvər] [hɑːtɪst] [ˈfaɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː ˈdiː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌

['kɑːnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] [ˈroʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ [ˈmɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ˈfaɪər] , [skɪm] , [pɔːr] [ˈkwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

[ˈpærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈglæsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**15**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。15

[ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt] [ˈdʒeli]

APRICOT	**JELLY**
杏	果冻

杏子果冻

3½ [kʌps] (1¾ [ˈpaʊndz] .)

3½	**cups**	**(**	**1¾**	**lbs**	**.**	**)**
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][dʒuːs]
apricot **juice**
杏 汁

杏汁

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ **cup** **lemon** **juice**
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [pɪt] ([duː][nɑːt] [piːl]) [ə'baʊt][faɪv] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp]['eɪprɪkɒts] .
To **prepare** **juice** **,** **pit** **(** **do** **not** **peel** **)** **about** **5** **pounds** **fully** **ripe** **apricots** **.**
到 准备 汁 , 坑 (做 不是 果皮) 关于 5 磅 完全 成熟 杏子 .

要榨汁，将约 5 磅完全成熟的杏去核（不要去皮）。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] ['sɪmər] , [ʌn'kʌvərd] , - ['mɪnɪts] .
Add **¾** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **,** **and** **simmer** **,** **uncovered** **,** **20** **minutes** **.**
添加 ¾ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 和 煨 , 裸露 , - 分钟 .

加入 3/4 杯水，煮沸后，不盖盖子，小火慢炖 20 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

[skwiːz] [ænd; ənd] [streɪn] [dʒuːs][frʌm; frəm][fɔːr] ['miːdiəm] ['lɛmənz] .
Squeeze **and** **strain** **juice** **from** **4** **medium** **lemons** **.**
挤 和 拉紧 汁 从 4 中等的 柠檬 .

将4个中等大小的柠檬榨汁并过滤。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['bluːberi] [ænd; ənd]['saʊər] ['tʃeri] ['dʒeli]
BLUEBERRY **AND** **SOUR** **CHERRY** **JELLY**
蓝莓 和 酸的 樱桃 果冻

蓝莓酸樱桃果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .)
3½ **cups** **(** **1¾** **lbs** **.** **)**
3½ 杯子 (1¾ 磅 .)

3½ 杯（1¾ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['baːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [krʌʃ] [ə'baʊt][wʌn][kwɔːrt] ['fʊli] [raɪp] ['bluːberiz] .
To **prepare** **juice** **,** **crush** **about** **1** **quart** **fully** **ripe** **blueberries** **.**
到 准备 汁 , 压碎 关于 1 夸脱 完全 成熟 蓝莓 .

要榨汁，将约 1 夸脱完全成熟的蓝莓压碎。

[stem] [ænd; ənd] [krʌʃ] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['tʃeriːz] .
Stem **and** **crush** **about** **2** **pounds** **fully** **ripe** **cherries** **.**
干 和 压碎 关于 2 磅 完全 成熟 樱桃 .

去蒂并压碎约2磅完全成熟的樱桃。

[duː][naːt][pɪt] .
Do **not** **pit** **.**
做 不是 坑 .

不要挖洞。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] .
Add **¼** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **,** **and** **simmer** **,** **covered** **,** **10** **minutes** **.**
添加 ¼ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 和 煨 , 涵盖 , - 分钟 .

加入 1/4 杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [fruːts] [ɪn] ['dʒeli] [klɔːθ] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .

Place	**fruits**	**in**	**jelly**	**cloth**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	水果	在	果冻	布	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布中挤出汁液。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] , [mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**,**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	,	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中，混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['paɪnæp(ə)l] ['dʒeli]

PINEAPPLE	**JELLY**
菠萝	果冻

菠萝果冻

[θriː] [kʌps] (1½ ['paʊndz] .)

3	**cups**	**(**	**1½**	**lbs**	**.**	**)**
3	杯子	(	1½	磅	.	)

杯（1.5 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

6½ [kʌps] (2¾ ['paʊndz] .)

6½	**cups**	**(**	**2¾**	**lbs**	**.**	**)**
6½	杯子	(	2¾	磅	.	)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [per] [ˌtuː'tuː]['miːdiəm] , ['fʊli] [raɪp] ['paɪnæplz] .

To	prepare	juice	,	pare	2	medium	,	fully	ripe	pineapples	.
到	准备	汁	,	削减	2	中等的	,	完全	成熟	菠萝	.

要榨汁，将 2 个中等大小、完全成熟的菠萝去皮。

[tʃɑːp] ['veri] [faɪn] [ɔːr][graɪnd] .

Chop	very	fine	or	grind	.
劈	非常	美好的或者		研磨	.

切碎或研磨。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] [naɪn] ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	about	9	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	16
制作	关于	9	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可做9杯（每杯6液体盎司）。16

['saʊər] ['tʃeri] [ænd; ənd] ['guːsberi] ['dʒeli]

SOUR	CHERRY	AND	GOOSEBERRY	JELLY
酸的	樱桃	和	醋栗	果冻

酸樱桃和醋栗果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .)

4	cups	(	2	lbs	.	)
4	杯子	(	2	磅	.	)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['baːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , [stem] ([duː][nɑːt][pɪt]) [ænd; ənd] [krʌʃ] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp]
To **prepare** **juice** **,** **stem** **(** **do** **not** **pit** **)** **and** **crush** **about** **2** **pounds** **fully** **ripe**
到 准备 汁 , 干 (做 不是 坑) 和 压碎 关于 2 磅 完全 成熟
['tʃeriːz] .
cherries **.**
樱桃 .

要榨汁，将约 2 磅完全成熟的樱桃去梗（不要去核）并压碎。

[krʌʃ] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['guːsˌberiːz] .
Crush **about** **1½** **pounds** **fully** **ripe** **gooseberries** **.**
压碎 关于 1½ 磅 完全 成熟 醋栗 .

将约 1.5 磅完全成熟的醋栗压碎。

[kəm'baɪn] [fruːts] .
Combine **fruits** **.**
结合 水果 .

将水果混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp]['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .
Add **¼** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **,** **cover** **,** **and** **simmer** **10** **minutes** **.**
添加 ¼ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

加入 1/4 杯水，煮沸，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [fruːt][ɪn]['dʒeli] [klɔːθ] [ɔːr][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **fruit** **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [hɑːt]['dʒeli][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**hot**	**jelly**	**at**	**once**	**.**
石蜡	热的	果冻	在	一次	.

立即将石蜡热冻化。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[laɪm] ['dʒeli]

LIME	**JELLY**
酸橙	果冻

青柠果冻

¾ [kʌp] (⅜ ['el biː] .)

¾	**cup**	**(**	**⅜**	**lb**	**.**	**)**
¾	杯子	(	⅜	磅	.	)

¾ 杯（⅜ 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

1¾ [kʌps] ['wɔːtər]

1¾	**cups**	**water**
1¾	杯子	水

1¾ 杯水

[fɔːr] [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .)

4	**cups**	**(**	**1¾**	**lbs**	**.**	**)**
4	杯子	(	1¾	磅	.	)

杯（1¾ 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[griːn] ['kʌlərɪŋ]

Green	**coloring**
绿色的	染色

绿色着色

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪˈper] [dʒuːs] , [greɪt] [raɪnd][frʌm; frəm][faɪv][ˈlaimiːz][ænd; ənd] [skwiːz] [dʒuːs][frʌm; frəm][eɪt]

To	prepare	juice	,	grate	rind	from	5	limes	and	squeeze	juice	from	8
到	准备	汁	,	格特	果皮	从	5	青柠	和	挤	汁	从	8

[tuː; tə] - .

to	10	.
到	-	.

要制作果汁，将 5 个青柠的皮磨碎，然后挤出 8 到 10 个青柠的汁。

[ˌeɪ diː ˈdiː][dʒuːs][tuː; tə]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][let][stænd] - ['mɪnɪts] .

Add	juice	to	grated	rinds	and	let	stand	10	minutes	.
添加	汁	到	磨碎的	果皮	和	让	站立	-	分钟	.

将果汁加入磨碎的果皮中，静置 10 分钟。

[pres] [dʒuːs] [θruː] [smɔːl] [klɔːθ] .

Press	juice	through	small	cloth	.
按	汁	通过	小的	布	.

用小布挤压果汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] , [dʒuːs] , [ænd; ənd]['wɔːtər]['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	,	juice	,	and	water	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	,	汁	,	和	水	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖、果汁和水倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮沸。

[waɪl] ['mɪkstʃər][ɪz] ['kʌmɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] ['kʌlərɪŋ] [tuː; tə] [gɪv] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪd] .

While	mixture	is	coming	to	a	boil	,	add	coloring	to	give	desired	shade	.
尽管	混合物	是	未来	到	一个	熬	,	添加	染色	到	给	想要的	阴影	.

当混合物即将沸腾时，加入色素以达到所需的颜色。

[juːz] ['kʌlərɪŋ] [wɪtʃ] [fruːt]['æsidz][duː][nɑːt] [feɪd] .

Use	coloring	which	fruit	acids	do	not	fade	.
使用	染色	哪个	水果	酸	做	不是	褪色	.

使用果酸不会褪色的色素。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz]['mɪkstʃər] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː ˈdiː]['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

As	soon	as	mixture	boils	,	add	Certo	,	stirring	constantly	.
作为	很快	作为	混合物	沸腾	,	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

混合物沸腾后，加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd][fɔːr; fər] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	for	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	为了	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][sɪks] ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	6	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	6	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 6 杯（每杯 6 液体盎司）。

['pɑːmɪgrænɪt] ['dʒeli]
POMEGRANATE **JELLY**
石榴 果冻

石榴果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .)
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)**
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [dʒuːs] , ['seprət] [ænd; ənd] [krʌʃ] [ðə; ði] ['edəb(ə)l] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] - [tuː; tə] - ['fʊli]
To **prepare** **juice** **,** **separate** **and** **crush** **the** **edible** **portion** **of** **10** **to** **12** **fully**
到 准备 汁 , 分离 和 压碎 这 食用 部分 的 - 到 - 完全
[raɪp] ['pɔmˌgrænɪts] .
ripe **pomegranates** **.**
成熟 石榴 .

要榨取石榴汁，将 10 至 12 个完全成熟的石榴的可食用部分分离并压碎。

[duː] [nɑːt] [rɪ'muːv] [siːdz] .
Do **not** **remove** **seeds** **.**
做 不是 消除 种子 .

不要去除种子。

[pleɪs] [ɪn] ['dʒeli] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Place **in** **jelly** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 在 果冻 包 和 挤 出去 汁 .

放入果冻袋中挤出汁液。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɛrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][hɑːrd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [skɪm] , [pɔːr] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [hɑːt]['dʒeli][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**hot**	**jelly**	**at**	**once**	**.**
石蜡	热的	果冻	在	一次	.

立即将石蜡热冻化。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**17**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。17

[ɪm'pɔːrt(ə)nt] ['duːz] [ænd; ənd]['doʊnts, 'doʊns][fɔːr; fər] ['dʒeli] ['meɪkɚz]

IMPORTANT	**DO'S**	**AND**	**DON'TS**	**FOR**	**JELLY**	**MAKERS**
重要的	应该做的事	和	禁忌	为了	果冻	制造商

果冻制作的重要须知

[dəunt] — ['dʌb(ə)l]['tʃɛrtoʊ]['resəpɪz] .

DON'T	**—**	**double**	**Certo**	**recipes**	**.**
不	—	双倍的	塞托	食谱	.

不要——将 Certo 配方翻倍。

['betər] ['kʌlər][ænd; ənd]['fleɪvər][ænd; ənd] [mɔːr] ['sɜːrt(ə)n] [rɪ'zʌlts] [ɑːr; ər] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm]['sɪŋg(ə)l] ['bætʃɪz] .

Better	**color**	**and**	**flavor**	**and**	**more**	**certain**	**results**	**are**	**obtained**	**from**	**single**	**batches**	**.**
更好的	颜色	和	味道	和	更多的	肯定	结果	是	获得	从	单身的	批次	.

单批次生产可以获得更好的色泽和风味，以及更可靠的结果。

[duː] — [juːz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] [ʌv; əv][ðə; ði] [best] ['pɑːsəb(ə)l]['kʌlər][ænd; ənd]['fleɪvər] .

DO	**—**	**use**	**fully**	**ripe**	**fruit**	**of**	**the**	**best**	**possible**	**color**	**and**	**flavor**	**.**
做	—	使用	完全	成熟	水果	的	这	最好的	可能的	颜色	和	味道	.

务必使用颜色和味道最佳的完全成熟水果。

[teɪst] [fruːt] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [læks] ['tɑːrtnəs] ,

Taste	**fruit**	**,**	**and**	**if**	**it**	**lacks**	**tartness**	**,**
品尝	水果	,	和	如果	它	缺乏	锋利	,

尝尝水果，如果缺乏酸味，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['lɛmənz] (¼ [kʌp]) [wen] ['ædɪŋ] ['ʃʊgər] .

add	**the**	**juice**	**of**	**2**	**medium**	**lemons**	**(**	**¼**	**cup**	**)**	**when**	**adding**	**sugar**	**.**
添加	这	汁	的	2	中等的	柠檬	(	¼	杯子	)	什么时候	添加	糖	.

加入糖时，加入 2 个中等大小柠檬的汁（¼ 杯）。

[duː] — [prɪ'per] [fruːt][ɪg'zæktli][æz; əz][ðə; ði]['resəpɪz][də'rekt] .

DO	**—**	**prepare**	**fruit**	**exactly**	**as**	**the**	**recipes**	**direct**	**.**
做	—	准备	水果	确切地	作为	这	食谱	直接的	.

务必按照食谱指示准备水果。

[duː][nɑːt] ['sɪmər] [bɪ'fɔːr] ['krʌʃɪŋ] [ɔːr] ['skwiːzɪŋ] [ən'les] ['resəpɪz]['spesɪfaɪ] ['kʊkɪŋ] .

Do	**not**	**simmer**	**before**	**crushing**	**or**	**squeezing**	**unless**	**recipes**	**specify**	**cooking**	**.**
做	不是	煨	前	压碎	或者	挤压	除非	食谱	指定	烹饪	.

除非食谱另有说明，否则不要在压碎或挤压前进行慢煮。

[fɔːr; fər] ['krʌʃɪŋ] [fruːt] , [ə; eɪ] [fuːd] ['tʃɑːpər] [ɪz] [kən'viːniənt] .

For	crushing	fruit	,	a	food	chopper	is	convenient	.
为了	压碎	水果	,	一个	食物	直升机	是	方便的	.

用食物切碎机来压碎水果很方便。

[duː] — ['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [fruːt] [ɪg'zæktli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðiː] [seɪm] ['stændərd] ½ - [paɪnt] ['meʒərɪŋ]

DO	—	measure	sugar	and	fruit	exactly	with	the	same	standard	½	-	pint	measuring
做	—	措施	糖	和	水果	确切地	和	这	相同的	标准	½	-	品脱	测量

[kʌp] , ['lev(ə)l] [fʊl] ; [ɔːr] [weɪ] [bəuθ] .

cup	,	level	full	;	or	weigh	both	.
杯子	,	等级	满的	;	或者	称重	两个都	.

务必使用同一个标准 ½ 品脱量杯精确量取糖和水果，并装满；或者称量两者。

[ə; eɪ] ['stændərd] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [hoʊldz] ½ [paɪnt] ['ʃʊgər] (['sɛvən] [ɑːz] .

A	standard	measuring	cup	holds	½	pint	sugar	(	7	oz	.
一个	标准	测量	杯子	持有	½	品脱	糖	(	7	盎司	.

一个标准量杯可装 ½ 品脱糖（7 盎司）。

[baɪ] [weɪt]) [ɔːr] ½ [paɪnt] [fruːt] [ɔːr] [dʒuːs] ([eɪt] [ɑːz] .

by	weight	)	or	½	pint	fruit	or	juice	(	8	oz	.
经过	重量	)	或者	½	品脱	水果	或者	汁	(	8	盎司	.

按重量计）或 ½ 品脱水果或果汁（8 盎司）。

[baɪ] [weɪt]) .

by	weight	)	.
经过	重量	)	.

按重量计）。

[duː] — [juːz] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] ['ket(ə)l] [soʊ] [ðæt] [jʊr; jər] ['mɪkstʃər] [hæz; həz] [ruːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [bɔɪl]

DO	—	use	a	large	enough	kettle	so	that	your	mixture	has	room	enough	to	boil
做	—	使用	一个	大的	足够的	壶	所以	那	你的	混合物	有	房间	足够的	到	熬

[hɑːrd] .

hard	.
难的	.

务必使用足够大的水壶，以便混合物有足够的空间充分沸腾。

[ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ʌv; əv] [sɪks] - [tuː; tə] [eɪt] - [kwɔːrt] [kə'pæsəti] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] .

A	kettle	of	6	-	to	8	-	quart	capacity	is	recommended	.
一个	壶	的	6	-	到	8	-	夸脱	容量	是	受到推崇的	.

建议使用容量为 6 至 8 夸脱的水壶。

[ɪf] [ðə; ðiː] [sɪks] - [kwɔːrt] [saɪz] [ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] [dʒæm] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['tiːspuːn] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər]

If	the	6	-	quart	size	is	used	for	jam	,	add	¼	teaspoon	butter	with	sugar
如果	这	6	-	夸脱	尺寸	是	用过的	为了	果酱	,	添加	¼	茶匙	黄油	和	糖

[tuː; tə] [rɪ'duːs] ['foʊmɪŋ] .

to	reduce	foaming	.
到	减少	起泡	.

如果用 6 夸脱的容量做果酱，可以在糖中加入 ¼ 茶匙黄油，以减少泡沫。

[dəunt] — [kən'fjuːz] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['sɪmərɪŋ] [bɔɪl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðiː] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['spesɪfaɪd] [ɪn]

DON'T	—	confuse	a	gentle	simmering	boil	with	the	full	rolling	boil	specified	in
不	—	迷惑	一个	温和的	煨煮	熬	和	这	满的	滚动	熬	指定的	在

['tʃɛrtoʊ] ['resəpɪz] .

Certo	recipes	.
塞托	食谱	.

不要将小火慢炖与 Certo 食谱中规定的沸腾大火混淆。

[ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] [ɪz] [ə; eɪ] [haɪ] , ['tʌmblɪŋ] [bɔɪl] [ðæt] ['kænɑːt] [biː; bi] [stɜːrd] [daʊn] . -

A	full	rolling	boil	is	a	high	,	tumbling	boil	that	cannot	be	stirred	down	.	18
一个	满的	滚动	熬	是	一个	高的	,	翻滚	熬	那	不能	是	搅拌	向下	.	-

完全沸腾的状态是指水流湍急、翻滚剧烈，无法通过搅拌来平息的沸腾状态。

[duː] — [taɪm][ðə; ði][fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl][baɪ][ðə; ði][klɑːk] .

DO	**—**	**time**	**the**	**full**	**rolling**	**boil**	**by**	**the**	**clock**	**.**
做	—	时间	这	满的	滚动	熬	经过	这	钟	.

务必——用时钟计时，确保水完全沸腾。

[duː] — [stɜːr][ænd; ənd][skɪm][dʒæmz][baɪ][tɜːrnz][fɔːr; fər][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ] .

DO	**—**	**stir**	**and**	**skim**	**jams**	**by**	**turns**	**for**	**just**	**5**	**minutes**	**before**	**pouring**	**.**
做	—	搅拌	和	撇去	果酱	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	前	浇注	.

操作方法——在倒入果酱前，交替搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[ðɪs] [slaɪt] ['kuːlɪŋ] ['hɛlps] [prɪ'vent] ['floʊtɪŋ] [fruːt] .

This	**slight**	**cooling**	**helps**	**prevent**	**floating**	**fruit**	**.**
这	轻微	冷却	帮助	防止	漂浮的	水果	.

这种轻微的降温有助于防止水果漂浮。

[dəunt] — [ɪk'spoʊz]['dʒeliz][ænd; ənd][dʒæmz][tuː; tə][dʌst][ɔːr] ['dæmpnəs] ['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [meɪd] .

DON'T	**—**	**expose**	**jellies**	**and**	**jams**	**to**	**dust**	**or**	**dampness**	**after**	**they**	**are**	**made**	**.**
不	—	暴露	果冻	和	果酱	到	灰尘	或者	潮湿	后	他们	是	制成	.

制作完成后，切勿将果冻和果酱暴露在灰尘或潮湿环境中。

['spɔɪlɪdʒ] [ɪz] [kɔːzd] [baɪ][ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv] [jiːst] [ænd; ənd][moʊld][plænts] , [wɪtʃ] [ɑːr; ər]

Spoilage	**is**	**caused**	**by**	**the**	**growth**	**of**	**yeast**	**and**	**mold**	**plants**	**,**	**which**	**are**
腐败	是	导致	经过	这	生长	的	酵母	和	模具	植物	,	哪个	是

['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['kærid] [baɪ] [dʌst] .

usually	**carried**	**by**	**dust**	**.**
通常	携带	经过	灰尘	.

腐败是由酵母和霉菌的生长引起的，这些微生物通常通过灰尘传播。

[juːz] [kliːn] ['glæsɪz] , [nuː] ['pærəfɪn] , [ænd; ənd] [kliːn] ['kʌvərz] .

Use	**clean**	**glasses**	**,**	**new**	**paraffin**	**,**	**and**	**clean**	**covers**	**.**
使用	干净的	眼镜	,	新的	石蜡	,	和	干净的	封面	.

使用干净的玻璃杯、新的石蜡和干净的盖子。

['pærəfɪn] [hɑːt]['dʒeli][ænd; ənd][dʒæm][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**hot**	**jelly**	**and**	**jam**	**at**	**once**	**.**
石蜡	热的	果冻	和	果酱	在	一次	.

石蜡热果冻和果酱同时成型。

[fɪl] ['glæsɪz] ['oʊnli][tuː; tə] [wɪ'ðɪn] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv][tɑːp] .

Fill	**glasses**	**only**	**to**	**within**	**½**	**inch**	**of**	**top**	**.**
充满	眼镜	仅有的	到	之内	½	英寸	的	顶部	.

杯子只需倒至距离杯口半英寸处即可。

[stɔːr] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] .

Store	**in**	**a**	**cool**	**,**	**dry**	**place**	**.**
店铺	在	一个	凉爽的	,	干燥	地方	.

请存放于阴凉干燥处。

[dəunt] — [dʒʌdʒ][ðə; ði]['tekstʃər][ʌv; əv][jʊr; jər]['dʒeliz][ɔːr][dʒæmz] [tuː] ['heɪstɪli] .

DON'T	**—**	**judge**	**the**	**texture**	**of**	**your**	**jellies**	**or**	**jams**	**too**	**hastily**	**.**
不	—	法官	这	质地	的	你的	果冻	或者	果酱	也	草草	.

不要过早地判断果冻或果酱的质地。

['tʃɛrtoʊ]['resəpɪz][ɑːr; ər] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə] [gɪv] [æn; ən][aɪ'diːəl][set][æt; ət][ðə; ði][taɪm] [ðeɪ] [ɑːr; ər][moʊst]

Certo	**recipes**	**are**	**designed**	**to**	**give**	**an**	**ideal**	**set**	**at**	**the**	**time**	**they**	**are**	**most**
塞托	食谱	是	设计	到	给	一个	理想的	放	在	这	时间	他们	是	最多

[æpt][tuː; tə][biː; bi] [juːst] .

apt	**to**	**be**	**used**	**.**
易于	到	是	用过的	.

Certo 配方旨在提供最理想的组合，以便在最需要的时候使用。

['meni]	[groʊ]	[prə'gresɪvli]	['fɜːmər][fɔːr; fər][ə; eɪ]	[wiːk]	[tuː; tə][ə; eɪ]	[mʌnθ]	['æftər]	[ðeɪ]	[ɑːr; ər]	[meɪd]	.
Many	**grow**	**progressively**	**firmer**	**for**	**a**	**week**	**to**	**a**	**month**	**after**	**they**	**are**	**made**	**.**
许多	生长	逐步	更坚固	为了	一个	星期	到	一个	月	后	他们	是	制成	.

许多食物在制成后一周到一个月内会逐渐变硬。

[nuːz]	[ə'baʊt]	['pektɪn]
NEWS	**ABOUT**	**PECTIN**
消息	关于	果胶

关于果胶的新闻

[duː][juː; jʊ]	[noʊ]	[ðæt]	['pektɪn]	,	[wɪtʃ]	['hɛlps][juː; jʊ]	[meɪk]	[dɪ'lɪʃəs]	[dʒæmz][ænd; ənd]['dʒeliz]	,
Do	**you**	**know**	**that**	**pectin**	**,**	**which**	**helps**	**you**	**make**	**delicious**	**jams**	**and**	**jellies**	**,**
做	你	知道	那	果胶	,	哪个	帮助	你	制作	可口的	果酱	和	果冻	,

你知道果胶吗？它能帮助你制作美味的果酱和果冻。

[pleɪz]	[ə; eɪ][roʊl][ɪn]['medɪs(ə)n]	,	[tuː]	?
plays	**a**	**role**	**in**	**medicine**	**,**	**too**	**?**
演出	一个	角色	在	药品	,	也	?

它在医学领域也发挥作用吗?

['dɑːktɝz]	[hæv; həv]	[lɔːŋ]	[juːst]	['æp(ə)l]['pektɪn][ɪn][ðə; ði]	['triːtmənt]	[ʌv; əv]	[ˌdaɪə'riːə]	—	[ɪ'speʃəli]
DOCTORS	**have**	**long**	**used**	**apple**	**pectin**	**in**	**the**	**treatment**	**of**	**diarrhea**	**—**	**especially**
医生	有	长的	用过的	苹果	果胶	在	这	治疗	的	腹泻	—	尤其

[wɪð; wɪθ]	[jʌŋ]	['tʃɪldrən]	.
with	**young**	**children**	**.**
和	年轻的	孩子们	.

医生们长期以来一直使用苹果果胶来治疗腹泻，尤其是对于幼儿而言。

[gʊd]	[rɪ'zʌlts]	[hɪr]	[hæv; həv][led][tuː; tə]	['fɜːrðər]	[dis'kʌvəriz]	[ʌv; əv][ðə; ði]	[ɪ'fektɪvnəs]	[ʌv; əv]['pektɪn]
Good	**results**	**here**	**have**	**led**	**to**	**further**	**discoveries**	**of**	**the**	**effectiveness**	**of**	**pectin**
好的	结果	这里	有	引领	到	更远	发现	的	这	效力	的	果胶

[ɪn][ðə; ði]	['triːtmənt]	[ʌv; əv]	['meni]	[ˌɪn'testɪnəl]	[dɪs'ɔːrdərz][ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][ɪn][ðə; ði]	['dresɪŋ]	[ʌv; əv]
in	**the**	**treatment**	**of**	**many**	**intestinal**	**disorders**	**and**	**also**	**in**	**the**	**dressing**	**of**
在	这	治疗	的	许多	肠	疾病	和	还	在	这	敷料	的

['wuːndz]	[ænd; ənd]	[bɜːrn]	.
wounds	**and**	**burns**	**.**
伤口	和	烧伤	.

良好的研究结果促使人们进一步发现果胶在治疗多种肠道疾病以及敷料伤口和烧伤方面的有效性。

['pektɪn]	[meɪd]	[baɪ][ðə; ði]	['meɪkɝz]	[ʌv; əv]['tʃɛrtoʊ][ɪz]	['biːɪŋ]	[juːst]	[ɪn]	['sevrəl]	[ʌv; əv]	[ðiːz]	[ˌsaɪən'tɪfɪk]
Pectin	**made**	**by**	**the**	**makers**	**of**	**Certo**	**is**	**being**	**used**	**in**	**several**	**of**	**these**	**scientific**
果胶	制成	经过	这	制造商	的	塞托	是	存在	用过的	在	一些	的	这些	科学

['stʌdiz]	.
studies	**.**
研究	.

在这些科学研究中，使用了由 Certo 生产商生产的果胶。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz]	[ðɪs]	[ɪz][ə; eɪ]['sʌbdʒekt][ʌv; əv]	['æktɪv]	[ˌsaɪən'tɪfɪk]	['ɪntrəst]	,
BECAUSE	**this**	**is**	**a**	**subject**	**of**	**active**	**scientific**	**interest**	**,**
因为	这	是	一个	主题	的	积极的	科学	兴趣	,

因为这是一个目前科学界非常关注的课题，

[ˌaɪ 'tiː]	[siːmz]	[tuː; tə][ˌjuː 'es]	[nuːz]	[ɪn]	[wɪtʃ]	[juː; jʊ]	[maɪt]	[biː; bi]	['ɪntrəstɪd]	.
it	**seems**	**to**	**us**	**news**	**in**	**which**	**you**	**might**	**be**	**interested**	**.**
它	似乎	到	我们	消息	在	哪个	你	可能	是	感兴趣的	.

我们认为以下新闻您可能感兴趣。

[ðiːz]	[fækts][ɑːr; ər]['gɪv(ə)n]	['soʊlli]	[æz; əz][ə; eɪ]	['mætər]	[ʌv; əv][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n]	.
These	**facts**	**are**	**given**	**solely**	**as**	**a**	**matter**	**of**	**information**	**.**
这些	事实	是	给定	仅	作为	一个	事情	的	信息	.

以上信息仅供参考。

[ðə; ði] ['meɪkɝz] [ʌv; əv] ['tʃɛrtoʊ] [wɪʃ] ['niːðər] [tuː; tə] [prɪ'skraɪb] [nɔːr] [ˌrekə'mend] . -

The	makers	of	Certo	wish	neither	to	prescribe	nor	recommend	.	19
这	制造商	的	塞托	希望	两者都不	到	规定	也不	推荐	.	-

Certo 的生产商既不想开处方，也不想推荐。19

['blækberi] [dʒæm]

BLACKBERRY	JAM
黑莓	果酱

黑莓果酱

['bɔɪznberi] [dʒæm]

BOYSENBERRY	JAM
波森莓	果酱

波森莓果酱

['duːberi] [dʒæm]

DEWBERRY	JAM
露莓	果酱

露莓果酱

[krʌʃt] ['strɔːberi] [dʒæm]

CRUSHED	STRAWBERRY	JAM
碎	草莓	果酱

草莓酱碎

['jʌŋberi] [dʒæm]

YOUNGBERRY	JAM
杨莓	果酱

杨莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

4	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['paʊndz] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [graɪnd] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] ,

To	prepare	fruit	,	grind	about	2	quarts	fully	ripe	berries	,
到	准备	水果	,	研磨	关于	2	夸脱	完全	成熟	浆果	,

要准备水果，将大约2夸脱完全成熟的浆果磨碎，

[ɔːr] [krʌʃ] [kəm'pliːtli] [wʌn] ['leɪər] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [soʊ] [ðæt] [iːtʃ] ['beri] [ɪz] [rɪ'djʊst] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pʌlp]

or	crush	completely	one	layer	at	a	time	so	that	each	berry	is	reduced	to	a	pulp
或者	压碎	完全地	一	层	在	一个	时间	所以	那	每个	浆果	是	减少	到	一个	纸浆

.

:

.

或者一层一层地完全碾碎，使每颗浆果都变成浆状。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] ['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure sugar and prepared fruit into large kettle , mix well ,
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .
and bring to a full rolling boil over hottest fire .
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir constantly before and while boiling .
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil hard 1 minute .
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .
Remove from fire and stir in Certo .
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['floʊtɪŋ] [fruːt] .
Stir and skim for just 5 minutes to cool slightly to prevent floating fruit .
搅拌 和 撇去 为了 只是 5 分钟 到 凉爽的 轻微地 到 防止 漂浮的 水果 .

搅拌并撇去浮沫，静置 5 分钟使其稍微冷却，以防止水果漂浮。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour quickly .
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 10 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

• [nuː] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][dʒæmz] : [juːz] [ə'bʌv] ['resəpi] ,
• **New combination jams : Use above recipe ,**
• 新的 组合 果酱 : 使用 多于 食谱 ,

· 新的混合果酱：使用上述配方，

[prɪ'peərɪŋ] [fɔːr][kʌps] [fruːt][frʌm; frəm][ə; eɪ][ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt]['mɪkstʃər][ʌv; əv] [tuː] [ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði]
preparing 4 cups fruit from a 2 - quart mixture of two or more of the
准备 4 杯子 水果 从 一个 2 - 夸脱 混合物 的 二 或者 更多的 的 这
['beriz] ['lɪstɪd] [ə'bʌv] .
berries listed above .
浆果 列出 多于 .

将上述两种或两种以上浆果混合，取 2 夸脱，制成 4 杯水果。

[slaɪst] ['strɔːberi] [dʒæm]
SLICED STRAWBERRY JAM
切片 草莓 果酱

切片草莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

4	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

[sɪks] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] ['paʊndz] .

6	cups	(	2	lbs	.
6	杯子	(	2	磅	.

杯（2 磅）

- [ɑːz] .)

10	oz	.	)
-	盎司	.	)

10盎司）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [kʌt] [ə'baʊt] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] [ɪn] [hævz] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ;

To	prepare	fruit	,	cut	about	2	quarts	fully	ripe	berries	in	halves	lengthwise	;
到	准备	水果	,	切	关于	2	夸脱	完全	成熟	浆果	在	一半	纵向	;

[lɑːrdʒ] ['beriz] [ɪn] ['kwɔːrtərz] .

large	berries	in	quarters	.
大的	浆果	在	四分之一	.

准备水果时，将约 2 夸脱完全成熟的浆果纵向切成两半；较大的浆果切成四份。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] , [mɪks] [ænd; ənd] [let] [stænd] - ['mɪnɪts] .

Add	1	cup	sugar	,	mix	and	let	stand	15	minutes	.
添加	1	杯子	糖	,	混合	和	让	站立	-	分钟	.

加入1杯糖，搅拌均匀，静置15分钟。

[ðɪs] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪz] [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɪks] [kʌps] ['spesɪfaɪd] [ə'bʌv] .

This	cup	of	sugar	is	in	addition	to	the	6	cups	specified	above	.
这	杯子	的	糖	是	在	添加	到	这	6	杯子	指定的	多于	.

这杯糖是在上述规定的 6 杯糖之外的额外添加的。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] , ['pækɪŋ] [fruːt] ['ɪntuː] [kʌp] ; [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	packing	fruit	into	cup	;	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	包装	水果	进入	杯子	;	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，将水果装入杯中；充分搅拌。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**9**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	9	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

[dʒæm][frʌm; frəm] [kænd] [fruːt]

JAM	**FROM**	**CANNED**	**FRUIT**
果酱	从	罐装	水果

罐装水果果酱

[juːz] [ˌʌn'swiːtnd] [fruːt] .

Use	**unsweetened**	**fruit**	**.**
使用	无糖	水果	.

使用未加糖的水果。

['fɑːloʊ] ['resəpi][fɔːr; fər] [freʃ] [fruːt][dʒæm] ,

Follow	**recipe**	**for**	**fresh**	**fruit**	**jam**	**,**
跟随	食谱	为了	新鲜的	水果	果酱	,

按照食谱制作新鲜水果果酱。

['sʌbstitjuːtiŋ] ¼ [kʌp] ['lemən][dʒuːs][fɔːr; fər] ¼ [kʌp][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [prɪ'perd] [fruːt] ['spesɪfaɪd] .

substituting	**¼**	**cup**	**lemon**	**juice**	**for**	**¼**	**cup**	**of**	**the**	**prepared**	**fruit**	**specified**	**.**
替换	¼	杯子	柠檬	汁	为了	¼	杯子	的	这	准备	水果	指定的	.

用 ¼ 杯柠檬汁代替 ¼ 杯指定的水果。

[fɔːr; fər] [freʃ] [fruːt][dʒæm]['resəpɪz] , [siː] ['ɪndeks][tuː; tə][dʒæm] ['resəpɪz] ([peɪdʒ][θriː]) . -

For	**fresh**	**fruit**	**jam**	**recipes**	**,**	**see**	**Index**	**to**	**Jam**	**Recipes**	**(**	**page**	**3**	**)**	**.**	**20**
为了	新鲜的	水果	果酱	食谱	,	看	指数	到	果酱	食谱	(	页	3	)	.	-

有关新鲜水果果酱的配方，请参见果酱配方索引（第3页）。20

[red] ['kɜːrənt] [dʒæm]

RED	**CURRANT**	**JAM**
红色的	黑醋栗	果酱

红醋栗果酱

['guːsberi] [dʒæm]

GOOSEBERRY	**JAM**
醋栗	果酱

醋栗果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)

7½	cups	(	3¼	lbs	.	)
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [krʌʃ] ['θɜːrəli] [ɔːr][graɪnd][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .

To	prepare	fruit	,	crush	thoroughly	or	grind	about	2	pounds	fully	ripe	fruit	.
到	准备	水果	,	压碎	彻底	或者	研磨	关于	2	磅	完全	成熟	水果	.

要准备水果，将约 2 磅完全成熟的水果彻底压碎或研磨。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt]['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[spaɪst] ['kɜːrənt] ['relɪʃ]
SPICED **CURRANT** **RELISH**
加香料 黑醋栗 尽情享用

香料醋栗酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [krʌʃ] ['θɜːrəli] [ɔːr] [graɪnd] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['kʌrənts] .
To **prepare** **fruit** **,** **crush** **thoroughly** **or** **grind** **about** **2** **pounds** **fully** **ripe** **currants** **.**
到 准备 水果 , 压碎 彻底 或者 研磨 关于 2 磅 完全 成熟 醋栗 .

要准备水果，将约 2 磅完全成熟的醋栗彻底压碎或研磨。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tiːspuːn] [kloʊvz] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , ¼ [kʌp] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ¼ [kʌp]
Add **1** **teaspoon** **cloves** **and** **1** **teaspoon** **cinnamon** **,** **¼** **cup** **water** **and** **¼** **cup**
添加 1 茶匙 丁香 和 1 茶匙 肉桂 , ¼ 杯子 水 和 ¼ 杯子
['vɪnɪgər] .
vinegar **.**
醋 .

加入 1 茶匙丁香、1 茶匙肉桂、¼ 杯水和 ¼ 杯醋。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ; ['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] .
Bring **to** **a** **boil** **;** **simmer** **,** **covered** **,** **10** **minutes** **.**
带来 到 一个 熬 ; 煨 , 涵盖 , - 分钟 .

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

['meʒər] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] .
Measure **sugar** **into** **large** **kettle** **.**
措施 糖 进入 大的 壶 .

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'perd] [fruːt] ; [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər]
Add **prepared** **fruit** **;** **mix** **well** **and** **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest** **fire**
添加 准备 水果 ; 混合 出色地 和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火
.
:
.

加入准备好的水果；搅拌均匀，用最大火力煮沸。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[piːtʃ] [dʒæm]

PEACH	**JAM**
桃	果酱

桃子果酱

[per] [dʒæm]

PEAR	**JAM**
梨	果酱

梨子果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[wʌn] ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

1	**bottle**	**Certo**
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [piːl] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**peel**	**about**	**3**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**fruit**	**.**
到	准备	水果	,	果皮	关于	3	磅	完全	成熟	水果	.

要准备水果，请削去约 3 磅完全成熟的水果的皮。

[graɪnd][ɔːr] [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] .
Grind or chop very fine .
研磨 或者 劈 非常 美好的 .

磨碎或切碎至非常细。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [ə'baʊt] [θriː] ['tiːspuːn] [spaɪs] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
If desired , about 3 teaspoons spice may be added .
如果 想要的 , 关于 3 茶匙 香料 可能 是 额外 .

如果需要，可以加入约 3 茶匙香料。

([ɪf] ['piːtʃɪz] [læk] ['tɑːrtnəs] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [fɔːr] [kʌps] [prɪ'perd]
(If peaches lack tartness , add ¼ cup lemon juice in addition to 4 cups prepared
(如果 桃子 缺少 锋利 , 添加 ¼ 杯子 柠檬 汁 在 添加 到 4 杯子 准备
[fruːt] .)
fruit .)
水果 .)

（如果桃子不够酸，可以在4杯准备好的桃子中加入1/4杯柠檬汁。）

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] , ['taɪtli] [pækt] , ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure sugar and prepared fruit , tightly packed , into large kettle , mix well ,
措施 糖 和 准备 水果 , 紧紧 包装 , 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果紧实地装入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .
and bring to a full rolling boil over hottest fire .
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir constantly before and while boiling .
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil hard 1 minute .
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] ['ket(ə)l] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .
Remove kettle from fire and stir in Certo .
消除 壶 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir and skim for 5 minutes .
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour quickly .
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes about 11 glasses (6 fluid ounces each) . 21
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。21

[freʃ] ['paɪnæp(ə)l] [dʒæm]
FRESH **PINEAPPLE** **JAM**
新鲜的 菠萝 果酱

新鲜菠萝果酱

[fɔ:r] [kʌps] ([ˌtu:'tu:]['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fru:t]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θri:]['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑ:t(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tu:; tə] [prɪ'per] [fru:t] , [per] [ˌtu:'tu:]['mi:diəm] ['fʊli] [raɪp] ['paɪnæplz] .
To **prepare** **fruit** **,** **pare** **2** **medium** **fully** **ripe** **pineapples** **.**
到 准备 水果 , 削减 2 中等的 完全 成熟 菠萝 .

准备水果时，将 2 个中等大小、完全成熟的菠萝去皮。

[tʃɑ:p] ['veri] [faɪn] [ɔ:r] [graɪnd] , ['ju:zɪŋ]['faɪnɪst] [naɪf] [ʌv; əv] [fu:d] ['tʃɑ:pər] .
Chop **very** **fine** **or** **grind** **,** **using** **finest** **knife** **of** **food** **chopper** **.**
劈 非常 美好的或者 研磨 , 使用 最好的 刀 的 食物 直升机 .

用食物切碎机最锋利的刀片将其切碎或研磨。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fru:t]['ɪntu:][lɑ:rdʒ]['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure **sugar** **and** **prepared** **fruit** **into** **large** **kettle** **,** **mix** **well** **,**
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑ:tɪst] ['faɪər] .
and **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest** **fire** **.**
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜ:r] ['kɑ:nstəntli] [bɪ'fɔ:r] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑ:rd][wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜ:r][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .
Remove **from** **fire** **and** **stir** **in** **Certo** **.**
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜ:r][ænd; ənd][skɪm] [fɔ:r; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir **and** **skim** **for** **5** **minutes** **.**
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['ruːbɑːrb] [dʒæm]
RHUBARB **JAM**
大黄 果酱

大黄果酱

[θriː] [kʌps] (1½ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
3 **cups** **(** **1½** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
3 杯子 (1½ 磅 .) 准备 水果

杯（1.5 磅）处理好的水果

[faɪv] [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .)
5 **cups** **(** **2¼** **lbs** **.** **)**
5 杯子 (2¼ 磅 .)

杯（2¼ 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [slaɪs] [faɪn] [ɔːr] [tʃɑːp] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ruːbɑːrb] .
To **prepare** **fruit** **,** **slice** **fine** **or** **chop** **about** **2** **pounds** **rhubarb** **.**
到 准备 水果 , 片 美好的或者 劈 关于 2 磅 大黄 .

将约 2 磅大黄切成细丝或碎末，作为水果的准备。

[duː] [nɑːt] [piːl] .
Do **not** **peel** **.**
做 不是 果皮 .

不要剥皮。

[red] - [stɔːkt] ['ruːbɑːrb] ['gɪvz] [ðə; ði] [best] ['kʌlər] .
Red **-** **stalked** **rhubarb** **gives** **the** **best** **color** **.**
红色的 - 跟踪 大黄 给予 这 最好的 颜色 .

红梗大黄的颜色最好。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] ; [let] [stænd] - ['mɪnɪts] .
Add **1** **cup** **sugar** **;** **let** **stand** **15** **minutes** **.**
添加 1 杯子 糖 ; 让 站立 - 分钟 .

加入1杯糖；静置15分钟。

[ðɪs] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪz] [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] [faɪv] [kʌps] ['spesɪfaɪd] [ə'bʌv] .
This **cup** **of** **sugar** **is** **in** **addition** **to** **the** **5** **cups** **specified** **above** **.**
这 杯子 的 糖 是 在 添加 到 这 5 杯子 指定的 多于 .

这杯糖是在上述规定的5杯糖之外的额外添加的。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər] .

If	desired	,	add	1	teaspoon	ginger	.
如果	想要的	,	添加	1	茶匙	姜	.

如果需要，可以加入 1 茶匙姜末。

[red] ['kʌlərɪŋ] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] , [juːz] ['kʌlərɪŋ] [wɪtʃ] [fruːt] ['æsidz][duː][nɑːt] [feɪd] .

Red	coloring	may	be	added	,	use	coloring	which	fruit	acids	do	not	fade	.
红色的	染色	可能	是	额外	,	使用	染色	哪个	水果	酸	做	不是	褪色	.

可以添加红色色素，使用果酸不会褪色的色素。

['meʒər] ['ʃʊgər]['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , [ðen] [prɪ'perd] [fruːt] , ['sɑːlɪdli] [pækt] , ['fɪlɪŋ] [ʌp] [iːtʃ] [kʌp]

Measure	sugar	into	large	kettle	,	then	prepared	fruit	,	solidly	packed	,	filling	up	each	cup
措施	糖	进入	大的	壶	,	然后	准备	水果	,	稳固地	包装	,	填充	向上	每个	杯子

[wɪð; wɪθ]['wɔːtər] .

with	water	.
和	水	.

将糖倒入大锅中，然后将准备好的水果紧实地放入锅中，再将每个杯子装满水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] [eɪt] ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	8	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	8	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 8 杯（每杯 6 液体盎司）。

[red] ['ræzberi] [ænd; ənd] ['kɜːrənt] [dʒæm]

RED	RASPBERRY	AND	CURRANT	JAM
红色的	覆盆子	和	黑醋栗	果酱

红树莓和黑加仑果酱

4½ [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4½ cups (2¼ lbs .) prepared fruit
4½ 杯子 (2¼ 磅 .) 准备 水果

4½ 杯（2¼ 磅）处理好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 cups (3 lbs .)
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [krʌʃ] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['kʌrənts] .
To prepare fruit , crush about 1½ pounds fully ripe currants .
到 准备 水果 , 压碎 关于 1½ 磅 完全 成熟 醋栗 .

将约 1.5 磅完全成熟的醋栗捣碎，作为水果的准备。

[rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [skɪnz] [baɪ] ['sɪvɪŋ] .
Remove seeds and skins by sieving .
消除 种子 和 皮肤 经过 筛分 .

用筛子去除种子和皮。

[krʌʃ] [ə'baʊt] [wʌn] [kwɔːrt] ['fʊli] [raɪp] ['ræzˌberiːz] .
Crush about 1 quart fully ripe raspberries .
压碎 关于 1 夸脱 完全 成熟 覆盆子 .

将约1夸脱完全成熟的覆盆子压碎。

[kəm'baɪn] [fruːts] .
Combine fruits .
结合 水果 .

将水果混合。

['meʒər] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] .
Measure sugar into large kettle .
措施 糖 进入 大的 壶 .

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'perd] [fruːt] ; [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .
Add prepared fruit ; mix well and bring to a full rolling boil over hottest fire .
添加 准备 水果 ; 混合 出色地 和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

:

加入准备好的水果；搅拌均匀，用最大火力煮沸。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir constantly before and while boiling .
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil hard 1 minute .
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[ðen] [rɪˈmuːv] [ˈket(ə)l][frʌm; frəm][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ˈtʃɛrtoʊ] .

Then	**remove**	**kettle**	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
然后	消除	壶	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

然后将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] [ˈkwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

[ˈpærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈglæsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**22**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。22

[freʃ] [ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt][dʒæm]

FRESH	**APRICOT**	**JAM**
新鲜的	杏	果酱

新鲜杏子果酱

[θriː][kʌps] (1½ [ˈpaʊndz] .) [prɪˈperd] [fruːt]

3	**cups**	**(**	**1½**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
3	杯子	(	1½	磅	.	)	准备	水果

杯（1.5 磅）准备好的水果

¼ [kʌp] [ˈlemən][dʒuːs]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

[ˈsɛvən][kʌps] ([θriː][ˈpaʊndz] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

[ˈʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ [ˈbɑːt(ə)l][ˈtʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪˈper] [fruːt] , [pɪt][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː][paʊndz] [ˈfʊli] [raɪp][ˈeɪprɪkɒts] , [kʌt][ˈɪntuː][smɔːl] [ˈpiːsɪz] ,

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**pit**	**about**	**2**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**apricots**	**,**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**,**
到	准备	水果	,	坑	关于	2	磅	完全	成熟	杏子	,	切	进入	小的	件	,

准备水果时，将约2磅完全成熟的杏子去核，切成小块。

[ænd; ənd] [krʌʃ] [ˈθɜːrəli] [ɔːr][greɪnd] .

and	**crush**	**thoroughly**	**or**	**grind**	**.**
和	压碎	彻底	或者	研磨	.

彻底碾碎或研磨。

[duː][nɑːt] [piːl] .
Do not peel .
做 不是 果皮 .

不要剥皮。

[skwiːz] [dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [ˈmiːdiəm] [ˈlɛmənz] .
Squeeze juice of 2 medium lemons .
挤 汁 的 2 中等的 柠檬 .

挤出2个中等大小柠檬的汁。

[ˈmeʒər] [ˈʃʊgər] , [prɪˈperd] [fruːt] , [ænd; ənd][ˈlemən][dʒuːs][ˈɪntuː][lɑːrdʒ][ˈket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure sugar , prepared fruit , and lemon juice into large kettle , mix well ,
措施 糖 , 准备 水果 , 和 柠檬 汁 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖、准备好的水果和柠檬汁倒入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] [ˈroʊlɪŋ] [bɔɪl][ˈoʊvər] [hɑːtɪst] [ˈfaɪər] .
and bring to a full rolling boil over hottest fire .
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] [ˈkɑːnstəntli] [bɪˈfɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] .
Stir constantly before and while boiling .
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl][hɑːrd][wʌn] [ˈmɪnɪt] .
Boil hard 1 minute .
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ˈtʃɛrtoʊ] .
Remove from fire and stir in Certo .
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] [ˈmɪnɪts] .
Stir and skim for 5 minutes .
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] [ˈkwɪkli] .
Pour quickly .
倒 迅速地 .

快速倒入。

[ˈpærəfɪn][æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt][naɪn] [ˈglæsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 9 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 9 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

[draɪd] [ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt][dʒæm]
DRIED APRICOT JAM
干燥 杏 果酱

杏干果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuːˈtuː][ˈpaʊndz] .) [prɪˈperd] [fruːt]
4 cups (2 lbs .) prepared fruit
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [ˌeɪ diː 'diː] 3½ [kʌps]['wɔːtər][ænd; ənd][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən][tuː; tə] ½ [paʊnd]

To	prepare	fruit	,	add	3½	cups	water	and	juice	of	1	lemon	to	½	pound
到	准备	水果	,	添加	3½	杯子	水	和	汁	的	1	柠檬	到	½	磅

['eɪprɪkɒts] .

apricots	.
杏子	.

要准备水果，将 3½ 杯水和 1 个柠檬的汁加入 ½ 磅杏子中。

['kʌvər] , [let][stænd][fɔːr]['aʊərz][ɔːr][ˌoʊvər'naɪt] .

Cover	,	let	stand	4	hours	or	overnight	.
覆盖	,	让	站立	4	小时	或者	过夜	.

盖好，静置 4 小时或过夜。

[dreɪn] , [graɪnd][ɔːr][tʃɑːp] [faɪn] , [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][dʒuːs] .

Drain	,	grind	or	chop	fine	,	and	mix	with	juice	.
流走	,	研磨	或者	劈	美好的	,	和	混合	和	汁	.

沥干水分，研磨或切碎，然后与果汁混合。

['meʒər] ['ʃʊgər]['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'perd] [fruːt] .

Measure	sugar	into	large	kettle	,	add	prepared	fruit	.
措施	糖	进入	大的	壶	,	添加	准备	水果	.

将糖倒入大锅中，加入准备好的水果。

[mɪks] [wel] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	well	,	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	,	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮沸。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[greɪp] [dʒæm]
GRAPE **JAM**
葡萄 果酱

葡萄果酱

[faɪv] [kʌps] (2½ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
5 **cups** **(** **2½** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
5 杯子 (2½ 磅 .) 准备 水果

杯（2.5 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [slɪp] [skɪnz] [frʌm; frəm] [ə'baʊt] 3½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [greɪps] .
To **prepare** **fruit** **,** **slip** **skins** **from** **about** **3½** **pounds** **fully** **ripe** **grapes** **.**
到 准备 水果 , 滑 皮肤 从 关于 3½ 磅 完全 成熟 葡萄 .

要准备水果，将约 3.5 磅完全成熟的葡萄去皮。

['sɪmər] [pʌlp] , ['kʌvərd] , [faɪv] ['mɪnɪts] .
Simmer **pulp** **,** **covered** **,** **5** **minutes** **.**
煨 纸浆 , 涵盖 , 5 分钟 .

盖上盖子，用小火慢炖果肉 5 分钟。

[rɪ'muːv] [siːdz] [baɪ] ['sɪvɪŋ] .
Remove **seeds** **by** **sieving** **.**
消除 种子 经过 筛分 .

用筛子去除种子。

[tʃɑːp] [ɔːr] [graɪnd] [skɪnz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [pʌlp] .
Chop **or** **grind** **skins** **and** **add** **to** **pulp** **.**
劈 或者 研磨 皮肤 和 添加 到 纸浆 .

将果皮切碎或磨碎，加入果肉中。

([ɪf] [waɪld] [greɪps] , [mæləgəz] , [ɔːr] ['ʌðər] [taɪt] - [skɪnd] [greɪps] [ɑːr; ər] [juːst] , [stem] , [krʌʃ] ,
(**If** **wild** **grapes** **,** **Malagas** **,** **or** **other** **tight** **-** **skinned** **grapes** **are** **used** **,** **stem** **,** **crush** **,**
(如果 荒野 葡萄 , 马拉加斯 , 或者 其他 紧的 - 去皮 葡萄 是 用过的 , 干 , 压碎 ,

（如果使用野生葡萄、马拉加葡萄或其他皮薄的葡萄，则需去梗、压碎，）

[ænd; ənd] ['sɪmər] [wɪð; wɪθ] ½ [kʌp]['wɔːtər] - ['mɪnɪts] .

and	simmer	with	½	cup	water	30	minutes	.
和	煨	和	½	杯子	水	-	分钟	.

加入半杯水，小火慢炖30分钟。

[sɪv] [ænd; ənd] ['meʒər] .

Sieve	and	measure	.
筛	和	措施	.

过筛并量取。

[juːz] 4½ [kʌps] [prɪ'perd] [fruːt][ænd; ənd] ¼ [kʌp]['lemən][dʒuːs] .)

Use	4½	cups	prepared	fruit	and	¼	cup	lemon	juice	.	)
使用	4½	杯子	准备	水果	和	¼	杯子	柠檬	汁	.	)

使用 4½ 杯准备好的水果和 ¼ 杯柠檬汁。）

['meʒər] ['ʃʊgər][ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt]['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl][hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	about	12	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	23
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。23

[freʃ] [fɪg] [dʒæm]

FRESH	FIG	JAM
新鲜的	如图	果酱

新鲜无花果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

½	**cup**	**lemon**	**juice**
½	杯子	柠檬	汁

半杯柠檬汁

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [rɪ'muːv] [stem] ['ɛndz] [frʌm; frəm] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [blæk] [fɪgz] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**remove**	**stem**	**ends**	**from**	**about**	**3**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**black**	**figs**	**.**
到	准备	水果	,	消除	干	结束	从	关于	3	磅	完全	成熟	黑色的	无花果	.

要准备水果，请去除约 3 磅完全成熟的黑无花果的蒂部。

([wɪð; wɪθ] [waɪt] [fɪgz] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] ['soʊdə] ; [let] [stænd] [faɪv] ['mɪnɪts] ,

(	**With**	**white**	**figs**	**,**	**add**	**4**	**cups**	**boiling**	**water**	**and**	**¼**	**cup**	**soda**	**;**	**let**	**stand**	**5**	**minutes**	**,**
(	和	白色的	无花果	,	添加	4	杯子	沸腾	水	和	¼	杯子	苏打	;	让	站立	5	分钟	,

（将白无花果放入4杯沸水和¼杯小苏打中；静置5分钟，

[ðen] [pɔːr] [ɔːf] ['lɪkwɪd] , [wɑːʃ] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [dreɪn] .)

then	**pour**	**off**	**liquid**	**,**	**wash**	**thoroughly**	**and**	**drain**	**.**	**)**
然后	倒	离开	液体	,	洗	彻底	和	流走	.	)

然后倒掉液体，彻底清洗并沥干。）

[krʌʃ] ['θɜːrəli] [ɔːr] [greɪnd] .

Crush	**thoroughly**	**or**	**grind**	**.**
压碎	彻底	或者	研磨	.

彻底碾碎或研磨。

[skwiːz] [dʒuːs] [ʌv; əv] [fɔːr] ['miːdiəm] ['lɛmənz] .

Squeeze	**juice**	**of**	**4**	**medium**	**lemons**	**.**
挤	汁	的	4	中等的	柠檬	.

挤出4个中等大小柠檬的汁。

['meʒər] ['ʃʊgər] , [prɪ'perd] [fruːt] , [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	**sugar**	**,**	**prepared**	**fruit**	**,**	**and**	**lemon**	**juice**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**mix**	**well**	**,**
措施	糖	,	准备	水果	,	和	柠檬	汁	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖、准备好的水果和柠檬汁倒入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

and	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] ['ket(ə)l] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .
Remove **kettle** **from** **fire** **and** **stir** **in** **Certo** **.**
消除 壶 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir **and** **skim** **for** **5** **minutes** **.**
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[draɪd] [fɪg] [dʒæm]
DRIED **FIG** **JAM**
干燥 如图 果酱

无花果干果酱

[θriː] [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
3 **cups** **(** **1¾** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
3 杯子 (1¾ 磅 .) 准备 水果

杯（1¾ 磅）准备好的水果

[faɪv] [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .)
5 **cups** **(** **2¼** **lbs** **.** **)**
5 杯子 (2¼ 磅 .)

杯（2¼ 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [tʃɑːp] [faɪn] ¾ [paʊnd] [stemd] ['stjuɪŋ] [fɪgz] .
To **prepare** **fruit** **,** **chop** **fine** **¾** **pound** **stemmed** **stewing** **figs** **.**
到 准备 水果 , 劈 美好的 ¾ 磅 茎 炖 无花果 .

将 ¾ 磅去蒂炖煮无花果切碎，作为水果的准备。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈwɔːtər][ænd; ənd][dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [ˈmiːdiəm] [ˈlɛmənz] ; [mɪks] .

Add	**2**	**cups**	**water**	**and**	**juice**	**of**	**2**	**medium**	**lemons**	**;**	**mix**	**.**
添加	2	杯子	水	和	汁	的	2	中等的	柠檬	;	混合	.

加入 2 杯水和 2 个中等大小柠檬的汁；搅拌。

[ˈmeʒər] [ˈʃʊgər][ˈɪntuː][lɑːrdʒ][ˈket(ə)l] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [prɪˈperd] [fruːt] , [ˈfɪlɪŋ] [ʌp][ðə; ði][læst][kʌp][wɪð; wɪθ] [ˈwɔːtər] [ɪf] [ˈnesəseri] .

Measure	**sugar**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**add**	**prepared**	**fruit**	**,**	**filling**	**up**	**the**	**last**	**cup**	**with**	**water**	**if**	**necessary**	**.**
措施	糖	进入	大的	壶	,	添加	准备	水果	,	填充	向上	这	最后的	杯子	和	水	如果	必要的	.

将糖倒入大壶中，加入准备好的水果，如果需要，最后加水至满。

[mɪks] [wel] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] [ˈroʊlɪŋ] [bɔɪl] [ˈoʊvər] [hɑːtɪst] [ˈfaɪər] .

Mix	**well**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
混合	出色地	,	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮沸。

[stɜːr] [ˈkɑːnstəntli] [bɪˈfɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ˈtʃɛrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər][faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] [ˈkwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

[ˈpærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt][naɪn] [ˈglæsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**9**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	9	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

[ˈguːsberi] [ænd; ənd] [red] [ˈræzberi] [dʒæm]

GOOSEBERRY	**AND**	**RED**	**RASPBERRY**	**JAM**
醋栗	和	红色的	覆盆子	果酱

醋栗和红树莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː][ˈpaʊndz] .) [prɪˈperd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

6½ [kʌps] (2¾ ['paʊndz] .)
6½ cups (2¾ lbs .)
6½ 杯子 (2¾ 磅 .)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] ,
To prepare fruit ,
到 准备 水果 ,

准备水果，

[krʌʃ] ['θɜːrəli] [ɔːr][graɪnd][ə'baʊt][wʌn] [paʊnd] ['fʊli] [raɪp] ['guːsˌberiːz] [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt] ['fʊli]
crush thoroughly or grind about 1 pound fully ripe gooseberries and 1 quart fully
压碎 彻底 或者 研磨 关于 1 磅 完全 成熟 醋栗 和 1 夸脱 完全
[raɪp] ['ræzˌberiːz] .
ripe raspberries .
成熟 覆盆子 .

将约 1 磅完全成熟的醋栗和 1 夸脱完全成熟的覆盆子彻底压碎或研磨。

[kəm'baɪn] [fruːts] .
Combine fruits .
结合 水果 .

将水果混合。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt]['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure sugar and prepared fruit into large kettle , mix well ,
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .
and bring to a full rolling boil over hottest fire .
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir constantly before and while boiling .
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl][hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil hard 1 minute .
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .
Remove from fire and stir in Certo .
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir and skim for 5 minutes .
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **24**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。24

[draɪd] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [ænd; ənd] ['paɪnæp(ə)l] [dʒæm]
DRIED **APRICOT** **AND** **PINEAPPLE** **JAM**
干燥 杏 和 菠萝 果酱

杏干菠萝果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

Certo：制作更美味果酱和果冻的(Certo A Short Cut to Better Jams and)

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər] [tuː; tə] ¼ [paʊnd] ['eɪprɪkɒts] .
To **prepare** **fruit** **,** **add** **2** **cups** **water** **to** **¼** **pound** **apricots** **.**
到 准备 水果 , 添加 2 杯子 水 到 ¼ 磅 杏子 .

准备水果时，将 2 杯水加入 ¼ 磅杏子中。

['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [stænd] [fɔːr] ['aʊərz] [ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt] .
Cover **and** **let** **stand** **4** **hours** **or** **overnight** **.**
覆盖 和 让 站立 4 小时 或者 过夜 .

盖好，静置 4 小时或过夜。

[dreɪn] [fruːt] , [graɪnd] [ɔːr] [tʃɑːp] [faɪn] , [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [dʒuːs] .
Drain **fruit** **,** **grind** **or** **chop** **fine** **,** **and** **mix** **with** **juice** **.**
流走 水果 , 研磨 或者 劈 美好的 , 和 混合 和 汁 .

将水果沥干水分，研磨或切碎，然后与果汁混合。

[krʌʃ] [wel] [ɔːr] [graɪnd] [wʌn] ['miːdiəm] , ['fʊli] [raɪp] ['paɪnæp(ə)l] [ɔːr] [juːz] [wʌn] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] [kæn; kən]
Crush **well** **or** **grind** **1** **medium** **,** **fully** **ripe** **pineapple** **or** **use** **1** **No** **.** **2** **can**
压碎 出色地 或者 研磨 1 中等的 , 完全 成熟 菠萝 或者 使用 1 不 . 2 能
[krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .
crushed **pineapple** **.**
碎 菠萝 .

将 1 个中等大小、完全成熟的菠萝捣碎或磨碎，或者使用 1 罐 2 号碎菠萝。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] .
Measure **sugar** **and** **prepared** **fruit** **into** **large** **kettle** **.**
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 .

将糖和准备好的水果倒入大锅中。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .
Mix **well** **and** **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest** **fire** **.**
混合 出色地 和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[ðen] [rɪ'muːv] ['ket(ə)l] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .
Then **remove** **kettle** **from** **fire** **and** **stir** **in** **Certo** **.**
然后 消除 壶 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

然后将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['strɔːberi] [ænd; ənd] ['paɪnæp(ə)l] [dʒæm]

STRAWBERRY	**AND**	**PINEAPPLE**	**JAM**
草莓	和	菠萝	果酱

草莓菠萝果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən][kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [krʌʃ] [kəm'pliːtli] [ɔːr][graɪnd][ə'baʊt][wʌn][kwɔːrt] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**crush**	**completely**	**or**	**grind**	**about**	**1**	**quart**	**fully**	**ripe**	**berries**	**.**
到	准备	水果	,	压碎	完全地	或者	研磨	关于	1	夸脱	完全	成熟	浆果	.

要准备水果，将约 1 夸脱完全成熟的浆果完全压碎或研磨。

[iːtʃ] ['beri] [mʌst; məst][biː; bi] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] .

Each	**berry**	**must**	**be**	**reduced**	**to**	**a**	**pulp**	**.**
每个	浆果	必须	是	减少	到	一个	纸浆	.

每颗浆果都必须榨成浆。

[kʌt] [faɪn] [ɔːr][graɪnd][wʌn] ['miːdiəm] ['fʊli] [raɪp] ['paɪnæp(ə)l][ɔːr][juːz][wʌn][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .

Cut	**fine**	**or**	**grind**	**1**	**medium**	**fully**	**ripe**	**pineapple**	**or**	**use**	**1**	**No**	**.**	**2**	**can**	**crushed**	**pineapple**	**.**
切	美好的	或者	研磨	1	中等的	完全	成熟	菠萝	或者	使用	1	不	.	2	能	碎	菠萝	.

将 1 个中等大小的完全成熟的菠萝切碎或磨碎，或者使用 1 罐 2 号碎菠萝。

[kəm'baɪn] [fruːts] .
Combine **fruits** **.**
结合 水果 .

将水果混合。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure **sugar** **and** **prepared** **fruit** **into** **large** **kettle** **,** **mix** **well** **,**
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .
and **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest** **fire** **.**
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .
Remove **from** **fire** **and** **stir** **in** **Certo** **.**
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir **and** **skim** **for** **5** **minutes** **.**
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['bluːberi] [dʒæm]
BLUEBERRY **JAM**
蓝莓 果酱

蓝莓果酱

['hʌklberi] [dʒæm]
HUCKLEBERRY **JAM**
越橘 果酱

越橘果酱

4½ [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4½ **cups** **(** **2¼** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4½ 杯子 (2¼ 磅 .) 准备 水果

4½ 杯（2¼ 磅）处理好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)

7	cups	(	3	lbs	.)
7	杯子	(	3	磅	.)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[wʌn]['baːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [krʌʃ] [ə'baʊt] 1½ [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] .

To	prepare	fruit	,	crush	about	1½	quarts	fully	ripe	berries	.
到	准备	水果	,	压碎	关于	1½	夸脱	完全	成熟	浆果	.

要准备水果，将约 1.5 夸脱完全成熟的浆果压碎。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['miːdiəm]['lemən][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv] ½ ['lemən] .

Add	juice	of	1	medium	lemon	and	grated	rind	of	½	lemon	.
添加	汁	的	1	中等的	柠檬	和	磨碎的	果皮	的	½	柠檬	.

加入1个中等大小柠檬的汁和半个柠檬的磨碎的皮。

['meʒər] ['ʃʊgər][ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt]['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl][hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes about 12 glasses (6 fluid ounces each) . 25
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。25

[greɪp] [kən'sɜːrv]
GRAPE CONSERVE
葡萄 养护

葡萄蜜饯

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4 cups (2 lbs .) prepared fruit
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
¼ cup lemon juice
¼ 杯子 柠檬 汁

¼ 杯柠檬汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)
7 cups (3 lbs .)
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] [kʌp] [nʌt] [miːts] , ['faɪnli] [tʃɑːpt]
1 cup nut meats , finely chopped
1 杯子 坚果 肉类 , 精细地 切碎

杯坚果仁，切碎

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['siːdɪd] ['reɪzɪnz]
seeded raisins
播种 葡萄干

带籽葡萄干

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [stem] [ænd; ənd] [krʌʃ] [wel] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [greɪps] .
To prepare fruit , stem and crush well about 3 pounds fully ripe grapes .
到 准备 水果 , 干 和 压碎 出色地 关于 3 磅 完全 成熟 葡萄 .

将约 3 磅完全成熟的葡萄去蒂并捣碎，即可得到水果。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] .
Add ¼ cup water and simmer , covered , 30 minutes .
添加 ¼ 杯子 水 和 煨 , 涵盖 , - 分钟 .

加入 1/4 杯水，盖上盖子，小火慢炖 30 分钟。

[rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [skɪnz] [baɪ] ['sɪvɪŋ] .
Remove seeds and skins by sieving .
消除 种子 和 皮肤 经过 筛分 .

用筛子去除种子和皮。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [prɪ'per] [greɪps] [æz; əz][ɪn] [greɪp] [dʒæm] ([peɪdʒ] -) .

If	desired	,	prepare	grapes	as	in	Grape	Jam	(	page	22	)	.
如果	想要的	,	准备	葡萄	作为	在	葡萄	果酱	(	页	-	)	.

如果需要，可以按照葡萄果酱（第 22 页）中的方法准备葡萄。

[skwiːz] [dʒuːs][frʌm; frəm][ˌtuː'tuː] ['lɛmənz] [ænd; ənd] [greɪt] [raɪnd] .

Squeeze	juice	from	2	lemons	and	grate	rind	.
挤	汁	从	2	柠檬	和	格特	果皮	.

挤出2个柠檬的汁，并将柠檬皮磨碎。

['meʒər] ['ʃʊgər] ['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] .

Measure	sugar	into	large	kettle	.
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌt] [miːts] , ['reɪzɪnz] , ['lemən] [dʒuːs] , [raɪnd] , [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] ,

Add	nut	meats	,	raisins	,	lemon	juice	,	rind	,	and	prepared	fruit	,
添加	坚果	肉类	,	葡萄干	,	柠檬	汁	,	果皮	,	和	准备	水果	,

加入坚果仁、葡萄干、柠檬汁、柠檬皮和处理好的水果。

['fɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [læst] [kʌp] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] .

filling	up	the	last	cup	with	water	if	necessary	.
填充	向上	这	最后的	杯子	和	水	如果	必要的	.

如有必要，将最后一个杯子装满水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	12	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

[piːtʃ] ['mɑːrməleɪd]
PEACH **MARMALADE**
桃 果酱

桃子果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] ,
To **prepare** **fruit** **,**
到 准备 水果 ,

准备水果，

[piːl] [ɔːf][ðə; ði] ['jeloʊ] [raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd][wʌn]['lemən][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] ,
peel **off** **the** **yellow** **rind** **of** **1** **orange** **and** **1** **lemon** **with** **a** **sharp** **knife** **,**
果皮 离开 这 黄色的 果皮 的 1 橙子 和 1 柠檬 和 一个 锋利的 刀 ,

用锋利的刀削去1个橙子和1个柠檬的黄色外皮。

['liːvɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [waɪt] [pɑːrt][ɑːn][ðə; ði][fruːt][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .
leaving **as** **much** **of** **the** **white** **part** **on** **the** **fruit** **as** **possible** **.**
离开 作为 很多 的 这 白色的 部分 在 这 水果 作为 可能的 .

尽量保留水果上白色的部分。

[pʊt] ['jeloʊ] [raɪnd] [θruː] [ðə; ði] [fuːd] ['tʃɑːpər] [twaɪs] .
Put **yellow** **rinds** **through** **the** **food** **chopper** **twice** **.**
放 黄色的 果皮 通过 这 食物 直升机 两次 .

将黄色果皮放入食物切碎机中切碎两次。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp]['wɔːtər][ænd; ənd] - / - ['tiːspuːn] ['soʊdə][tuː; tə] [graʊnd] [raɪnd][ænd; ənd] ['sɪmər] ,
Add **¾** **cup** **water** **and** **1** **/** **16** **teaspoon** **soda** **to** **ground** **rind** **and** **simmer** **,**
添加 ¾ 杯子 水 和 - / - 茶匙 苏打 到 地面 果皮 和 煨 ,
['kʌvərd] , [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
covered **,** **for** **10** **minutes** **.**
涵盖 , 为了 - 分钟 .

将 ¾ 杯水和 $^{1}/_{16}$ 茶匙小苏打加入磨碎的果皮中，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [taɪt] [skɪn][ʌv; əv][ðə; ði] [piːld] [fruːt][ænd; ənd][slɪp][ðə; ði] [pʌlp] [aʊt][ʌv; əv] [iːtʃ] ['sekʃ(ə)n]
Cut **off** **the** **tight** **skin** **of** **the** **peeled** **fruit** **and** **slip** **the** **pulp** **out** **of** **each** **section**
切 离开 这 紧的 皮肤 的 这 去皮 水果 和 滑 这 纸浆 出去 的 每个 部分
.
:
.

将去皮水果的紧实外皮切掉，然后将果肉从每一瓣中取出。

[ˌeɪ diː 'diː] [pʌlp] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] ['lemən] [tuː; tə] [ðə; ði]

Add	**pulp**	**and**	**juice**	**and**	**the**	**juice**	**of**	**an**	**additional**	**lemon**	**to**	**the**
添加	纸浆	和	汁	和	这	汁	的	一个	额外的	柠檬	到	这

[raɪnd] ,

rind	**,**
果皮	,

将果肉、果汁以及另一个柠檬的汁加入果皮中，

[ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

and	**simmer**	**,**	**covered**	**,**	**20**	**minutes**	**longer**	**.**
和	煨	,	涵盖	,	-	分钟	更长	.

盖上锅盖，再炖20分钟。

[piːl] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['piːtʃɪz] .

Peel	**about**	**1½**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**peaches**	**.**
果皮	关于	1½	磅	完全	成熟	桃子	.

将约1.5磅完全成熟的桃子去皮。

[pɪt] [ænd; ənd] [graɪnd] [ɔːr] [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] .

Pit	**and**	**grind**	**or**	**chop**	**very**	**fine**	**.**
坑	和	研磨	或者	劈	非常	美好的	.

去核并研磨或切碎至极细。

[ðen] [kəm'baɪn] [fruːts] .

Then	**combine**	**fruits**	**.**
然后	结合	水果	.

然后将水果混合在一起。

['meʒər] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	**sugar**	**into**	**large**	**kettle**	**.**
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'perd] [fruːt] , ['fɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [læst] [kʌp] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] .

Add	**prepared**	**fruit**	**,**	**filling**	**up**	**the**	**last**	**cup**	**with**	**water**	**if**	**necessary**	**.**
添加	准备	水果	,	填充	向上	这	最后的	杯子	和	水	如果	必要的	.

加入准备好的水果，如果需要，可以在最后一个杯子里加水。

[mɪks] [wel] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	**well**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
混合	出色地	,	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮沸。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [hɑːt] ['mɑːrməleɪd] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **hot** **marmalade** **at** **once** **.**
石蜡 热的 果酱 在 一次 .

立即将石蜡热化成果酱。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **26**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。26

[plʌm] [dʒæm]
PLUM **JAM**
李子 果酱

李子酱

[pruːn] [dʒæm]
PRUNE **JAM**
修剪 果酱

西梅果酱

4½ [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4½ **cups** **(** **2¼** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4½ 杯子 (2¼ 磅 .) 准备 水果

4½ 杯（2¼ 磅）处理好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['paʊndz] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [pɪt] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .
To **prepare** **fruit** **,** **pit** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **fruit** **.**
到 准备 水果 , 坑 关于 3 磅 完全 成熟 水果 .

准备水果时，将约3磅完全成熟的水果去核。

[duː] [nɑːt] [piːl] .
Do **not** **peel** **.**
做 不是 果皮 .

不要剥皮。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [krʌʃ] ['θɜːrəli] .
Cut **into** **small** **pieces** **and** **crush** **thoroughly** **.**
切 进入 小的 件 和 压碎 彻底 .

切成小块并彻底碾碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add **½** **cup** **water** **and** **simmer** **,** **covered** **,** **5** **minutes** **.**
添加 ½ 杯子 水 和 煨 , 涵盖 , 5 分钟 .

加入半杯水，盖上盖子，小火煮5分钟。

(['saʊər] , [klɪŋ] - [stoʊn] [plʌmz] [gɪv] [best] ['kʌlər] [ænd; ənd] ['fleɪvər] .
(Sour , cling - stone plums give best color and flavor .
(酸的 , 黏着 - 石头 李子 给 最好的 颜色 和 味道 .

（酸涩、粘核的李子颜色和味道最好。）

[ɪf] [swiːt] [plʌmz] [ɔːr] [friː] - [stoʊn] [pruːnz] [ɑːr; ər] [juːst] ,
If sweet plums or free - stone prunes are used ,
如果 甜的 李子 或者 自由的 - 石头 西梅 是 用过的 ,

如果使用甜李子或离核李子，

['sʌbstɪtuːt] ½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] [fɔːr; fər] ½ [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [prɪ'perd] [fruːt] ['spesɪfaɪd] .)
substitute ½ cup lemon juice for ½ cup of the prepared fruit specified .)
代替 ½ 杯子 柠檬 汁 为了 ½ 杯子 的 这 准备 水果 指定的 .)

用半杯柠檬汁代替半杯指定的水果。）

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure sugar and prepared fruit into large kettle , mix well ,
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .
and bring to a full rolling boil over hottest fire .
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir constantly before and while boiling .
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil hard 1 minute .
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .
Remove from fire and stir in Certo .
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir and skim for 5 minutes .
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour quickly .
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 11 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['tʃeri] [dʒæm]
CHERRY JAM
樱桃 果酱

樱桃果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] ['baːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [pɪt] [ə'baʊt] 2½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['tʃeriːz] .
To **prepare** **fruit** **,** **pit** **about** **2½** **pounds** **fully** **ripe** **cherries** **.**
到 准备 水果 , 坑 关于 2½ 磅 完全 成熟 樱桃 .

要准备水果，将约 2.5 磅完全成熟的樱桃去核。

[krʌʃ] ['θɜːrəli] [ɔːr] [graɪnd] .
Crush **thoroughly** **or** **grind** **.**
压碎 彻底 或者 研磨 .

彻底碾碎或研磨。

([ɪf] [swiːt] ['tʃeriːz] [ɑːr; ər] [juːst] ,
(**If** **sweet** **cherries** **are** **used** **,**
(如果 甜的 樱桃 是 用过的 ,

（如果使用甜樱桃，

['sʌbstɪtuːt] ¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] [fɔːr; fər] ¼ [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [prɪ'perd] [fruːt] ['spesɪfaɪd] .
substitute **¼** **cup** **lemon** **juice** **for** **¼** **cup** **of** **the** **prepared** **fruit** **specified** **.**
代替 ¼ 杯子 柠檬 汁 为了 ¼ 杯子 的 这 准备 水果 指定的 .

用 ¼ 杯柠檬汁代替 ¼ 杯指定的水果。

[fɔːr; fər] [strɔːŋgər] ['tʃeri] ['fleɪvər] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ] .
For **stronger** **cherry** **flavor** **,** **add** **¼** **teaspoon** **almond** **extract** **before** **pouring** **.**
为了 更强 樱桃 味道 , 添加 ¼ 茶匙 杏仁 提炼 前 浇注 .
)
)
)

如果想要更浓郁的樱桃味，可以在倒入杯中前加入¼茶匙杏仁提取物。）

['meʒər] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] .
Measure **sugar** **into** **large** **kettle** **.**
措施 糖 进入 大的 壶 .

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'perd] [fruːt] , ['pækɪŋ] [iːtʃ] [kʌp] ['sɑːlɪdli] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [læst] [kʌp] [wɪð; wɪθ]
Add **prepared** **fruit** **,** **packing** **each** **cup** **solidly** **and** **filling** **up** **the** **last** **cup** **with**
添加 准备 水果 , 包装 每个 杯子 稳固地 和 填充 向上 这 最后的 杯子 和
['wɔːtər] , [ɪf] ['nesəseri] .
water **,** **if** **necessary** **.**
水 , 如果 必要的 .

加入准备好的水果，将每个杯子压实，如有必要，最后一个杯子可以加水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	**well**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[ðen] [stɜːr][ænd; ənd][skɪm][baɪ][tɜːrnz][fɔːr; fər][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['floʊtɪŋ] [fruːt] .

Then	**stir**	**and**	**skim**	**by**	**turns**	**for**	**just**	**5**	**minutes**	**to**	**cool**	**slightly**	**,**	**to**	**prevent**	**floating**	**fruit**	**.**
然后	搅拌	和	撇去	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	到	凉爽的	轻微地	,	到	防止	漂浮的	水果	.

然后交替搅拌并撇去浮沫，只需 5 分钟即可稍微冷却，以防止水果漂浮。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[swiːt] ['tʃeri] [kən'sɜːrv]

SWEET	**CHERRY**	**CONSERVE**
甜的	樱桃	养护

甜樱桃果酱

[juːz] ['resəpi][fɔːr; fər] ['tʃeri] [dʒæm] ([ə'bʌv]) , ['ædɪŋ] [dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['lɛmənz] ,

Use	**recipe**	**for**	**Cherry**	**Jam**	**(**	**above**	**)**	**,**	**adding**	**juice**	**and**	**grated**	**rind**	**of**	**2**	**medium**	**lemons**	**,**
使用	食谱	为了	樱桃	果酱	(	多于	)	,	添加	汁	和	磨碎的	果皮	的	2	中等的	柠檬	,

使用樱桃果酱的配方（见上文），加入2个中等大小柠檬的汁和磨碎的柠檬皮。

½ [paʊnd] [tʃɑːpt] , ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] ,

½	**pound**	**chopped**	**,**	**seeded**	**raisins**	**,**
½	磅	切碎	,	播种	葡萄干	,

半磅切碎去籽的葡萄干

[ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [nʌt] [mi:ts] [wen] ['ʃʊgər] [ɪz] ['ædɪd] [tu:; tə] [prɪ'perd] [fru:t] .

and	1	cup	finely	chopped	nut	meats	when	sugar	is	added	to	prepared	fruit	.
和	1	杯子	精细地	切碎	坚果	肉类	什么时候	糖	是	额外	到	准备	水果	.

在准备好的水果中加入糖时，还要加入 1 杯切碎的坚果仁。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['flu:ɪd] ['aʊnsɪz] [i:tʃ]) . -

Makes	about	13	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	27
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 13 杯（每杯 6 液体盎司）。27

['sɪtrəs] [fru:t] ['mɑ:rməleɪd]

CITRUS	FRUIT	MARMALADE
柑橘	水果	果酱

柑橘果酱

3½ [kʌps] ([ˌtu:'tu:] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fru:t]

3½	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
3½	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

3½ 杯（2 磅）处理好的水果

[faɪv] [kʌps] (2¼ ['paʊndz] .)

5	cups	(	2¼	lbs	.	)
5	杯子	(	2¼	磅	.	)

杯（2¼ 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑ:t(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tu:; tə] [prɪ'per] [fru:t] , [rɪ'mu:v] [skɪnz] [ɪn] ['kwɔ:rtərz] .

To	prepare	fruit	,	remove	skins	in	quarters	.
到	准备	水果	,	消除	皮肤	在	四分之一	.

处理水果时，将果皮切成四块剥掉。

[leɪ] ['kwɔ:rtərz] [flæt] , [ʃeɪv] [ɔ:f] [ænd; ənd] [dɪ'skɑ:rd] [ə'baʊt] ½ [ʌv; əv] [waɪt] [pɑ:rt] .

Lay	quarters	flat	,	shave	off	and	discard	about	½	of	white	part	.
莱	四分之一	平坦的	,	刮胡子	离开	和	丢弃	关于	½	的	白色的	部分	.

将肉块平放，刮掉并丢弃约一半的白色部分。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['veri] [ʃɑ:rp] [naɪf] , [kʌt] [rɪ'meɪnɪŋ] [raɪnd] ['ɪntu:] [faɪn] [ʃredz] .

With	a	very	sharp	knife	,	cut	remaining	rind	into	fine	shreds	.
和	一个	非常	锋利的	刀	,	切	其余的	果皮	进入	美好的	碎屑	.

用非常锋利的刀，将剩余的果皮切成细丝。

[ˌeɪ di: 'di:] 1½ [kʌps] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] ⅛ ['ti:spu:n] ['soʊdə] .

Add	1½	cups	water	and	⅛	teaspoon	soda	.
添加	1½	杯子	水	和	⅛	茶匙	苏打	.

加入 1.5 杯水和 1/8 茶匙小苏打。

[brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , [fɔ:r; fər] [dʒʌst] - ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Bring	to	a	boil	and	simmer	,	covered	,	for	just	10	minutes	,	stirring	occasionally	.
带来	到	一个	熬	和	煨	,	涵盖	,	为了	只是	-	分钟	,	搅拌	偶尔	.

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟，偶尔搅拌。

[kʌt] [ɔːf] [taɪt] [skɪn] [ʌv; əv] [piːld] [fruːt] [ænd; ənd] [slɪp] [pʌlp] [aʊt] [ʌv; əv] [iːtʃ] ['sekʃ(ə)n] .

Cut	off	tight	skin	of	peeled	fruit	and	slip	pulp	out	of	each	section	.
切	离开	紧的	皮肤	的	去皮	水果	和	滑	纸浆	出去	的	每个	部分	.

切掉去皮水果的紧实外皮，将果肉从每一瓣中取出。

[duː][nɑːt][dreɪn] [kʊkt] [raɪnd] , [ˌeɪ diː 'diː][pʌlp] [ænd; ənd][dʒuːs][ænd; ənd][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] .

Do	not	drain	cooked	rind	,	add	pulp	and	juice	and	1	cup	sugar	.
做	不是	流走	煮熟	果皮	,	添加	纸浆	和	汁	和	1	杯子	糖	.

不要沥干煮熟的果皮，加入果肉、果汁和1杯糖。

[ðɪs] [wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] [ɪz][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði][faɪv][kʌps] ['spesɪfaɪd] [ə'bʌv] .

This	1	cup	sugar	is	in	addition	to	the	5	cups	specified	above	.
这	1	杯子	糖	是	在	添加	到	这	5	杯子	指定的	多于	.

这1杯糖是在上述5杯糖之外的额外添加的。

([ɪf] ['ɔːrɪndʒɪz][ɑːr; ər] ['veri] [swiːt] , [ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['ekstrə]['miːdiəm] ['lemən] .)

(If	oranges	are	very	sweet	,	add	juice	of	1	extra	medium	lemon	.)
(如果	橙子	是	非常	甜的	,	添加	汁	的	1	额外的	中等的	柠檬	.)

（如果橙子很甜，可以再加一个中等大小柠檬的汁。）

['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Simmer	,	covered	,	20	minutes	longer	.
煨	,	涵盖	,	-	分钟	更长	.

盖上盖子，再炖20分钟。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] , ['sɑːlɪdli] [pækt] , ['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , ['flʌdɪŋ] [iːtʃ] [kʌp]

Measure	sugar	and	prepared	fruit	,	solidly	packed	,	into	large	kettle	,	flooding	each	cup
措施	糖	和	准备	水果	,	稳固地	包装	,	进入	大的	壶	,	洪水	每个	杯子

[wɪð; wɪθ][dʒuːs] ,

with	juice	,
和	汁	,

将糖和准备好的水果紧实地放入大锅中，然后用果汁浸没每个杯子。

[ɔːr] [ɪf] ['nesəseri] , [wɪð; wɪθ]['wɔːtər] .

or	if	necessary	,	with	water	.
或者	如果	必要的	,	和	水	.

必要时，可用水冲洗。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] [eɪt] ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **8** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 8 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 8 杯（每杯 6 液体盎司）。

• [fɔːr; fər] ['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] , [juːz] [θriː] ['miːdiəm] ['ɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['lɛmənz] .
• **For** **Orange** **Marmalade** **,** **use** **3** **medium** **oranges** **and** **2** **medium** **lemons** **.**
• 为了 橙子 果酱 , 使用 3 中等的 橙子 和 2 中等的 柠檬 .

· 制作橙子果酱，需使用 3 个中等大小的橙子和 2 个中等大小的柠檬。

• [fɔːr; fər] ['greɪpfruːt] ['mɑːrməleɪd] , [juːz] [ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['greɪpfruːt] .
• **For** **Grapefruit** **Marmalade** **,** **use** **2** **medium** **grapefruit** **.**
• 为了 柚子 果酱 , 使用 2 中等的 柚子 .

· 制作葡萄柚果酱，请使用 2 个中等大小的葡萄柚。

• [fɔːr; fər] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['greɪpfruːt] ['mɑːrməleɪd] , [juːz] [ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['ɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [wʌn]
• **For** **Orange** **and** **Grapefruit** **Marmalade** **,** **use** **2** **medium** **oranges** **and** **1**
• 为了 橙子 和 柚子 果酱 , 使用 2 中等的 橙子 和 1
[smɔːl] ['greɪpfruːt] .
small **grapefruit** **.**
小的 柚子 .

· 制作橙子和葡萄柚果酱时，使用 2 个中等大小的橙子和 1 个小葡萄柚。

• [fɔːr; fər] ['ɔrɪndʒ] , ['greɪpfruːt] , [ænd; ənd] ['lemən] ['mɑːrməleɪd] , [juːz] [wʌn] [ʌv; əv] [iːtʃ] [fruːt] [ʌv; əv]
• **For** **Orange** **,** **Grapefruit** **,** **and** **Lemon** **Marmalade** **,** **use** **1** **of** **each** **fruit** **of**
• 为了 橙子 , 柚子 , 和 柠檬 果酱 , 使用 1 的 每个 水果 的
['miːdiəm] [saɪz] .
medium **size** **.**
中等的 尺寸 .

· 制作橙子、葡萄柚和柠檬果酱时，每种水果取一个中等大小的即可。

[kwɪns] [dʒæm]
QUINCE **JAM**
榜 果酱

榲桲果酱

[faɪv] [kʌps] (2½ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
5 **cups** **(** **2½** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
5 杯子 (2½ 磅 .) 准备 水果

杯（2.5 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['paʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [piːl] [ænd; ənd] [kɔːr] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [kwɪns] .

To	prepare	fruit	,	peel	and	core	about	3	pounds	fully	ripe	quinces	.
到	准备	水果	,	果皮	和	核	关于	3	磅	完全	成熟	榲桲	.

要准备水果，将约 3 磅完全成熟的榲桲去皮去核。

[graɪnd] , ['juːzɪŋ]['faɪnɪst] [naɪf] [ʌv; əv] [fuːd] ['tʃɑːpər] .

Grind	,	using	finest	knife	of	food	chopper	.
研磨	,	使用	最好的	刀	的	食物	直升机	.

用食物切碎机中最锋利的刀片研磨。

[ˌeɪ diː 'diː] 1½ [kʌps] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['leмən] .

Add	1½	cups	water	and	juice	of	1	lemon	.
添加	1½	杯子	水	和	汁	的	1	柠檬	.

加入 1.5 杯水和 1 个柠檬的汁。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .

Bring	to	a	boil	,	cover	,	and	simmer	15	minutes	.
带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	-	分钟	.

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 15 分钟。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **28**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。28

['krænberi] [dʒæm]
CRANBERRY **JAM**
蔓越莓 果酱

蔓越莓果酱

[spaɪst] ['krænberi] [dʒæm]
SPICED **CRANBERRY** **JAM**
加香料 蔓越莓 果酱

香料蔓越莓果酱

['krænberi] [kən'sɜːrv]
CRANBERRY **CONSERVE**
蔓越莓 养护

蔓越莓果酱

7½ [kʌps] (3¾ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
7½ **cups** **(** **3¾** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
7½ 杯子 (3¾ 磅 .) 准备 水果

7½ 杯（3¾ 磅）处理好的水果

5½ [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .
5½ **cups** **(** **2** **lbs** **.**
5½ 杯子 (2 磅 .

5½ 杯（2 磅）

[sɪks][ɑːz] .)
6 **oz** **.** **)**
6 盎司 .)

6盎司）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kʌps] ['wɔːtər][tuː; tə] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['krænberiz] .
To **prepare** **fruit** **,** **add** **4** **cups** **water** **to** **about** **2** **pounds** **fully** **ripe** **cranberries** **.**
到 准备 水果 , 添加 4 杯子 水 到 关于 2 磅 完全 成熟 蔓越莓 .

要准备水果，将 4 杯水加入约 2 磅完全成熟的蔓越莓中。

([fɔːr; fər] [spaɪst] ['krænberi] [dʒæm] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [graʊnd] [kloʊvz] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn]
(**For** **Spiced** **Cranberry** **Jam** **,** **add** **½** **teaspoon** **ground** **cloves** **and** **1** **teaspoon**
(为了 加香料 蔓越莓 果酱 , 添加 ½ 茶匙 地面 丁香 和 1 茶匙
['sɪnəmən] ;
cinnamon **;**
肉桂 ;

（制作香料蔓越莓果酱时，加入½茶匙丁香粉和1茶匙肉桂粉；

[fɔːr; fər] ['krænberi] [kən'sɜːrv] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [tʃɑːpt] .)
for **Cranberry** **Conserve** **,** **add** **1** **cup** **seeded** **raisins** **,** **chopped** **.** **)**
为了 蔓越莓 养护 , 添加 1 杯子 播种 葡萄干 , 切碎 .)

制作蔓越莓果酱时，加入1杯切碎的去籽葡萄干。）

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**,**	**cover**	**,**	**and**	**simmer**	**10**	**minutes**	**.**
带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	-	分钟	.

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[sɪv] [pʌlp] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Sieve	**pulp**	**,**	**if**	**desired**	**.**
筛	纸浆	, 如果		想要的	.

如果需要，可以筛分纸浆。

['meʒər] ['ʃʊgər] ['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] .

Measure	**sugar**	**into**	**large**	**kettle**	**.**
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'perd] [fruːt] , [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər]

Add	**prepared**	**fruit**	**,**	**mix**	**well**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**
添加	准备	水果	,	混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火

.

:

.

加入准备好的水果，搅拌均匀，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**12**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

['krænberi] ['mɑːrməleɪd]

CRANBERRY	**MARMALADE**
蔓越莓	果酱

蔓越莓果酱

[sɪks] [kʌps] ([θriː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

6	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
6	杯子	(	3	磅	.	)	准备	水果

杯（3 磅）准备好的水果

[eɪt] [kʌps] (3½ ['paʊndz] .)

8	**cups**	**(**	**3½**	**lbs**	**.**	**)**
8	杯子	(	3½	磅	.	)

杯（3.5 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , ['kwɔːrtər] [ˌtuː'tuː] ['ɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [wʌn] ['leмən] , [siːd] , [slaɪs] [θɪn] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**quarter**	**2**	**oranges**	**and**	**1**	**lemon**	**,**	**seed**	**,**	**slice**	**thin**	**.**
到	准备	水果	,	四分之一	2	橙子	和	1	柠檬	,	种子	,	片	薄的	.

将2个橙子和1个柠檬切成四瓣，去籽，切成薄片。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] ['soʊdə] ; [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['kʌvər] , [ænd; ənd]

Add	**3**	**cups**	**water**	**and**	**⅛**	**teaspoon**	**soda**	**;**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**cover**	**,**	**and**
添加	3	杯子	水	和	⅛	茶匙	苏打	;	带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和

['sɪmər] - ['mɪnɪts] .

simmer	**15**	**minutes**	**.**
煨	-	分钟	.

加入 3 杯水和 ⅛ 茶匙小苏打；煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 15 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] ['fʊli] [raɪp] ['krænberiz] [ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts]

Add	**about**	**1**	**pound**	**fully**	**ripe**	**cranberries**	**and**	**simmer**	**,**	**covered**	**,**	**10**	**minutes**
添加	关于	1	磅	完全	成熟	蔓越莓	和	煨	,	涵盖	,	-	分钟

[lɔːŋgər] .

longer	**.**
更长	.

加入约 1 磅完全成熟的蔓越莓，盖上盖子，再炖 10 分钟。

['meʒər] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	**sugar**	**into**	**large**	**kettle**	**.**
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'perd] [fruːt] , ['fɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [læst] [kʌp] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] .

Add	**prepared**	**fruit**	**,**	**filling**	**up**	**the**	**last**	**cup**	**with**	**water**	**if**	**necessary**	**.**
添加	准备	水果	,	填充	向上	这	最后的	杯子	和	水	如果	必要的	.

加入准备好的水果，如果需要，可以在最后一个杯子里加水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	**well**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .
Remove **from** **fire** **and** **stir** **in** **Certo** **.**
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir **and** **skim** **for** **5** **minutes** **.**
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **13** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 13 杯（每杯 6 液体盎司）。

['dʒɪndʒər] ['mɑːrməleɪd]
GINGER **MARMALADE**
姜 果酱

姜果酱

3½ [kʌps] (1¾ ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
3½ **cups** **(** **1¾** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
3½ 杯子 (1¾ 磅 .) 准备 水果

3½ 杯（1¾ 磅）处理好的水果

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ([wʌn] ['el biː] .) ['krɪstəlaɪzd] ['dʒɪndʒər] , [tʃɑːpt]
2 **cups** **(** **1** **lb** **.** **)** **crystallized** **ginger** **,** **chopped**
2 杯子 (1 磅 .) 结晶 姜 , 切碎

杯（1 磅）糖渍姜，切碎

4½ [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .)
4½ **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)**
4½ 杯子 (2 磅 .)

4½ 杯（2 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[juːz] [θriː] ['miːdiəm] ['ɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [wʌn] ['miːdiəm] ['lemən] .
Use **3** **medium** **oranges** **and** **1** **medium** **lemon** **.**
使用 3 中等的 橙子 和 1 中等的 柠檬 .

使用 3 个中等大小的橙子和 1 个中等大小的柠檬。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈdʒɪndʒər][wɪð; wɪθ] [ˈʃʊgər] .
Add **ginger** **with** **sugar** **.**
添加 姜 和 糖 .

加入姜和糖。

[ˈfɑːloʊ] [ˈresəpi][fɔːr; fər] [ˈsɪtrəs] [fruːt] [ˈmɑːrməleɪd] ([peɪdʒ] -) .
Follow **recipe** **for** **Citrus** **Fruit** **Marmalade** **(** **page** **27** **)** **.**
跟随 食谱 为了 柑橘 水果 果酱 (页 -) .

按照柑橘果酱的配方（第 27 页）进行制作。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈglæsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **29**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。29

[blæk] [ˈræzberi] [dʒæm]
BLACK **RASPBERRY** **JAM**
黑色的 覆盆子 果酱

黑树莓果酱

3½ [kʌps] (1¾ [ˈpaʊndz] .) [prɪˈperd] [fruːt]
3½ **cups** **(** **1¾** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
3½ 杯子 (1¾ 磅 .) 准备 水果

3½ 杯（1¾ 磅）准备好的水果

[ˈsɛvən] [kʌps] ([θriː][ˈpaʊndz] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

[ˈʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ [ˈbɑːt(ə)l][ˈtʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪˈper] [fruːt] , [krʌʃ] [ˈθɜːrəli] [ɔːr][graɪnd][əˈbaʊt] 2½ [kwɔːts] [ˈfʊli] [raɪp] [blæk] [ˈræzˌberiːz] .
To **prepare** **fruit** **,** **crush** **thoroughly** **or** **grind** **about** **2½** **quarts** **fully** **ripe** **black** **raspberries** **.**
到 准备 水果 , 压碎 彻底 或者 研磨 关于 2½ 夸脱 完全 成熟 黑色的 覆盆子 .

要准备水果，将约 2.5 夸脱完全成熟的黑覆盆子彻底压碎或研磨。

[sɪv] [pɑːrt][ʌv; əv] [pʌlp] [tuː; tə] [rɪˈmuːv] [sʌm; səm][ʌv; əv] [siːdz] .
Sieve **part** **of** **pulp** **to** **remove** **some** **of** **seeds** **.**
筛 部分 的 纸浆 到 消除 一些 的 种子 .

将部分果肉过筛，去除一些籽。

[ˌeɪ diː ˈdiː][dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [ˈmiːdiəm] [ˈlɛmənz] .
Add **juice** **of** **2** **medium** **lemons** **.**
添加 汁 的 2 中等的 柠檬 .

加入2个中等大小柠檬的汁。

[ˈmeʒər] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪˈperd] [fruːt] [ˈɪntuː][lɑːrdʒ][ˈket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure **sugar** **and** **prepared** **fruit** **into** **large** **kettle** **,** **mix** **well** **,**
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] [ˈroʊlɪŋ] [bɔɪl] [ˈoʊvər] [hɑːtɪst] [ˈfaɪər] .
and **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest** **fire** **.**
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ['tʃɛrtoʊ] .
Remove **from** **fire** **and** **stir** **in** **Certo** **.**
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir **and** **skim** **for** **5** **minutes** **.**
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [hɑːt] [dʒæm] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **hot** **jam** **at** **once** **.**
石蜡 热的 果酱 在 一次 .

立即将石蜡热化成果酱。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[red] ['ræzberi] [dʒæm]
RED **RASPBERRY** **JAM**
红色的 覆盆子 果酱

红树莓果酱

['loʊgənberi] [dʒæm]
LOGANBERRY **JAM**
洛根莓 果酱

洛根莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

6½ [kʌps] (2¾ ['paʊndz] .)
6½ **cups** **(** **2¾** **lbs** **.** **)**
6½ 杯子 (2¾ 磅 .)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪˈper] [fruːt] , [krʌʃ] [ɔːr][graɪnd][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ˈfʊli] [raɪp] [ˈberiz] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**crush**	**or**	**grind**	**about**	**2**	**quarts**	**fully**	**ripe**	**berries**	**.**
到	准备	水果	,	压碎	或者	研磨	关于	2	夸脱	完全	成熟	浆果	.

要准备水果，将约 2 夸脱完全成熟的浆果压碎或研磨。

[ˈmeʒər] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪˈperd] [fruːt][ˈɪntuː][lɑːrdʒ][ˈket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	**sugar**	**and**	**prepared**	**fruit**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**mix**	**well**	**,**
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] [ˈroʊlɪŋ] [bɔɪl] [ˈoʊvər] [hɑːtɪst] [ˈfaɪər] .

and	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] [ˈkɑːnstəntli] [bɪˈfɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ˈtʃɛrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] [ˈkwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

[ˈpærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈglæsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[təˈmeɪtoʊ] [ˈrelɪʃ]

TOMATO	**RELISH**
番茄	尽情享用

番茄酱

[θriː][kʌps] (1½ [ˈpaʊndz] .) [prɪˈperd] [təˈmeɪtoʊz]

3	**cups**	**(**	**1½**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**tomatoes**
3	杯子	(	1½	磅	.	)	准备	西红柿

杯（1.5 磅）处理好的番茄

6½ [kʌps] (2¾ [ˈpaʊndz] .)

6½	**cups**	**(**	**2¾**	**lbs**	**.**	**)**
6½	杯子	(	2¾	磅	.	)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [tə'meɪtoʊz] , [skɔːld] , [piːl] , [ænd; ənd] [krʌʃ] [ə'baʊt] 2½ [paʊndz] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] , [ɔːr]
To **prepare** **tomatoes** **,** **scald** **,** **peel** **,** **and** **crush** **about** **2½** **pounds** **ripe** **tomatoes** **,** **or**
到 准备 西红柿 , 烫伤 , 果皮 , 和 压碎 关于 2½ 磅 成熟 西红柿 , 或者
[juːz] [kænd] [tə'meɪtoʊz] .
use **canned** **tomatoes** **.**
使用 罐装 西红柿 .

要准备番茄，将约 2.5 磅成熟的番茄烫一下，去皮，然后压碎，或者使用罐装番茄。

[bɔɪl] [fɔːr] [kʌps] [krʌʃt] [tə'meɪtoʊz] - ['mɪnɪts] , [ʌn'kʌvərd] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
Boil **4** **cups** **crushed** **tomatoes** **20** **minutes** **,** **uncovered** **,** **stirring** **occasionally** **.**
熬 4 杯子 碎 西红柿 - 分钟 , 裸露 , 搅拌 偶尔 .

将 4 杯碎番茄煮 20 分钟，不要盖盖子，偶尔搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] .
Add **¼** **cup** **lemon** **juice** **and** **grated** **rind** **of** **1** **lemon** **.**
添加 ¼ 杯子 柠檬 汁 和 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 .

加入 1/4 杯柠檬汁和 1 个柠檬的磨碎的柠檬皮。

([fɔːr; fər] [juːz] [wɪð; wɪθ] [miːts] , [ˌeɪ diː 'diː] ['wustəʃiə] [sɔːs] [tuː; tə] [teɪst] [ɔːr] ½ ['tiːspuːn] [iːtʃ]
(**For** **use** **with** **meats** **,** **add** **Worcestershire** **sauce** **to** **taste** **or** **½** **teaspoon** **each**
(为了 使用 和 肉类 , 添加 伍斯特郡 酱 到 品尝 或者 ½ 茶匙 每个
[graʊnd] [kloʊvz] ,
ground **cloves** **,**
地面 丁香 ,

（用于肉类时，可根据口味加入伍斯特沙司或½茶匙丁香粉，）

['ɔːlspaɪs] , [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .)
allspice **,** **and** **cinnamon** **.** **)**
多香果 , 和 肉桂 .)

（多香果和肉桂。）

['meʒər] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] ['ket(ə)l] .
Measure **sugar** **into** **large** **kettle** **.**
措施 糖 进入 大的 壶 .

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'perd] [tə'meɪtoʊz] , [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['oʊvər] [hɑːtɪst]
Add **prepared** **tomatoes** **,** **mix** **well** **and** **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest**
添加 准备 西红柿 , 混合 出色地 和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门
['faɪər] .
fire **.**
火 .

加入准备好的西红柿，搅拌均匀，用最大火力煮沸。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] ['ket(ə)l][frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	**kettle**	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	壶	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**9**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**30**
制作	关于	9	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。30

[kænd] ['paɪnæp(ə)l] [dʒæm]

CANNED	**PINEAPPLE**	**JAM**
罐装	菠萝	果酱

罐装菠萝果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən][kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

1	**bottle**	**Certo**
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [juːz] [kænd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**use**	**canned**	**crushed**	**pineapple**	**.**
到	准备	水果	,	使用	罐装	碎	菠萝	.

准备水果时，请使用罐装碎菠萝。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuː'tuː]['miːdiəm] ['lɛmənz] .

Add	**juice**	**of**	**2**	**medium**	**lemons**	**.**
添加	汁	的	2	中等的	柠檬	.

加入2个中等大小柠檬的汁。

['meʒər] ['ʃʊgər][ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt]['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	**sugar**	**and**	**prepared**	**fruit**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**mix**	**well**	**,**
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl][hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜːr][ænd; ənd][skɪm][baɪ][tɜːrnz][fɔːr; fər][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['floʊtɪŋ] [fruːt] .

Stir	and	skim	by	turns	for	just	5	minutes	to	cool	slightly	,	to	prevent	floating	fruit	.
搅拌	和	撇去	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	到	凉爽的	轻微地	,	到	防止	漂浮的	水果	.

搅拌并撇去浮沫，静置 5 分钟使其稍微冷却，以防止水果漂浮。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['strɔːberi] [ænd; ənd] ['ruːbɑːrb] [dʒæm]

STRAWBERRY	AND	RHUBARB	JAM
草莓	和	大黄	果酱

草莓大黄果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]

4	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən][kʌps] ([θriː]['paʊndz] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l]['tʃɛrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [greɪnd][ə'baʊt][wʌn][kwɔːrt] ['fʊli] [raɪp] ['strɔːberɪz] ,

To	prepare	fruit	,	grind	about	1	quart	fully	ripe	strawberries	,
到	准备	水果	,	研磨	关于	1	夸脱	完全	成熟	草莓	,

将约1夸脱完全成熟的草莓磨碎，作为水果的制备。

[ɔːr] [krʌʃ] [kəm'pliːtli] [wʌn] ['leɪər] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][soʊ] [ðæt] [iːtʃ] ['beri] [ɪz] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp]

or	crush	completely	one	layer	at	a	time	so	that	each	berry	is	reduced	to	a	pulp
或者	压碎	完全地	一	层	在	一个	时间	所以	那	每个	浆果	是	减少	到	一个	纸浆

.

:

.

或者一层一层地完全碾碎，使每颗浆果都变成浆状。

[slaɪs] [faɪn] [ɔːr] [tʃɑːp] ([duː][nɑːt] [piːl]) [ə'baʊt][wʌn] [paʊnd] ['ruːbɑːrb] .

Slice	fine	or	chop	(	do	not	peel	)	about	1	pound	rhubarb	.
片	美好的	或者	劈	(	做	不是	果皮	)	关于	1	磅	大黄	.

将约1磅大黄切成细丝或切碎（不要去皮）。

[red] - [stɔːkt] ['ruːbɑːrb] ['gɪvz] [best] ['kʌlər] .

Red	-	stalked	rhubarb	gives	best	color	.
红色的	-	跟踪	大黄	给予	最好的	颜色	.

红梗大黄染色效果最佳。

[kəm'baɪn] [fruːts] .

Combine	fruits	.
结合	水果	.

将水果混合。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt]['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , ['fɪlɪŋ] [ʌp] [læst] [kʌp] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər]

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	filling	up	last	cup	with	water
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	填充	向上	最后的	杯子	和	水

[ɪf] ['nesəseri] .

if	necessary	.
如果	必要的	.

将糖和准备好的水果放入大壶中，如果需要，最后一杯要加水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[ðen] [stɜːr][ænd; ənd] [skɪm] [baɪ] [tɜːrnz] [fɔːr; fər] [dʒʌst] [faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] , [tuː; tə] [prɪ'vent]
Then stir and skim by turns for just 5 minutes to cool slightly , to prevent
然后 搅拌 和 撇去 经过 转弯 为了 只是 5 分钟 到 凉爽的 轻微地 , 到 防止
['floʊtɪŋ] [fruːt] .
floating fruit .
漂浮的 水果 .

然后交替搅拌并撇去浮沫，只需 5 分钟即可稍微冷却，以防止水果漂浮。

[pɔːr] ['kwɪkli] .
Pour quickly .
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [hɑːt] [dʒæm] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin hot jam at once .
石蜡 热的 果酱 在 一次 .

立即将石蜡热化成果酱。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 10 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['bluːberi] [ænd; ənd] [red] ['ræzberi] [dʒæm]
BLUEBERRY AND RED RASPBERRY JAM
蓝莓 和 红色的 覆盆子 果酱

蓝莓和红树莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .) [prɪ'perd] [fruːt]
4 cups (2 lbs .) prepared fruit
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['paʊndz] .)
7 cups (3 lbs .)
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['bɑːt(ə)l] ['tʃɛrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'per] [fruːt] , [krʌʃ] [ɔːr] [graɪnd] [ə'baʊt] [wʌn] [kwɔːrt] [iːtʃ] ['fʊli] [raɪp] ['bluːberiz] [ænd; ənd]
To prepare fruit , crush or grind about 1 quart each fully ripe blueberries and
到 准备 水果 , 压碎 或者 研磨 关于 1 夸脱 每个 完全 成熟 蓝莓 和
['ræzˌberiːz] .
raspberries .
覆盆子 .

要准备水果，将约 1 夸脱完全成熟的蓝莓和覆盆子压碎或研磨。

[kəm'baɪn] [fruːts] .
Combine fruits .
结合 水果 .

将水果混合。

['meʒər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [fruːt] ['ɪntuː][lɑːrdʒ]['ket(ə)l] , ['fɪlɪŋ] [ʌp] [læst] [kʌp] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər]

Measure	**sugar**	**and**	**prepared**	**fruit**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**filling**	**up**	**last**	**cup**	**with**	**water**
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	填充	向上	最后的	杯子	和	水

[ɪf] ['nesəseri] .

if	**necessary**	**.**
如果	必要的	.

将糖和准备好的水果放入大壶中，如果需要，最后一杯要加水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl]['oʊvər] [hɑːtɪst] ['faɪər] .

Mix	**well**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːrd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['tʃɛrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[ðen] [stɜːr][ænd; ənd] [skɪm] [baɪ][tɜːrnz][fɔːr; fər][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] .

Then	**stir**	**and**	**skim**	**by**	**turns**	**for**	**just**	**5**	**minutes**	**.**
然后	搅拌	和	撇去	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	.

然后交替搅拌和撇去浮沫，只需 5 分钟即可。

[pɔːr] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glæsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**31**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。31

['pɜːrfɪkt] [dʒæmz][ænd; ənd] ['dʒeliz]

PERFECT	**JAMS**	**AND**	**JELLIES**
完美的	果酱	和	果冻

完美的果酱和果冻

[hæv; həv][juː; jʊ]['evər] [stɑːpt] [tuː; tə] [θɪŋk] [waɪ] ['sɜːrt(ə)n]['dʒeliz][ænd; ənd][dʒæmz] [wɔːk] [ɔːf][wɪð; wɪθ]

Have	**you**	**ever**	**stopped**	**to**	**think**	**why**	**certain**	**jellies**	**and**	**jams**	**walk**	**off**	**with**
有	你	曾经	停止	到	思考	为什么	肯定	果冻	和	果酱	走	离开	和

[ðə; ði] [bluː] ['rɪbənz] [ɪn]['dʒeli] - ['kɑːntests; kən'tests][ænd; ənd][wɪn] [tʃɪrz] [frʌm; frəm][ɔːl][ðə; ði]['fæməli] . .

the	**blue**	**ribbons**	**in**	**jelly**	**-**	**contests**	**and**	**win**	**cheers**	**from**	**all**	**the**	**family**	**.**	**.**
这	蓝色的	丝带	在	果冻	-	比赛	和	赢	干杯	从	全部	这	家庭	.	.

.

:

.

你有没有想过，为什么有些果冻和果酱能在果冻比赛中脱颖而出，赢得蓝丝带奖，并获得全家人的喝彩.....

[dʒʌst] [wʌt] [dʌz] [stænd][fɔːr; fər] [pər'fekʃ(ə)n] [ɪn][ə; eɪ]['dʒeli][ɔːr][ə; eɪ][dʒæm] ?

just	what	does	stand	for	perfection	in	a	jelly	or	a	jam	?
只是	什么	做	站立	为了	完美	在	一个	果冻	或者	一个	果酱	?

果冻或果酱中究竟什么才算完美?

[ðə; ði] ['bjʊroʊ] [ʌv; əv] [hoʊm] [ˌiːkə'nɑːmɪks] “ [skɔːr] [kɑːrd][fɔːr; fər]['dʒeli] ” [reɪts] ['dʒeliz][fɔːr; fər]['fleɪvər] ,

The	Bureau	of	Home	Economics	“	Score	Card	for	Jelly	”	rates	jellies	for	flavor	,
这	局	的	家	经济学	“	分数	卡片	为了	果冻	”	利率	果冻	为了	味道	,

美国家庭经济局的“果冻评分卡”根据口味对果冻进行评级。

['tekstʃər] , [ænd; ənd]['kʌlər] , [ænd; ənd] ['gɪvz] - % [ʌv; əv][ə; eɪ] [skɔːr] [ʌv; əv] - [fɔːr; fər]['pɜːrfɪkt]['fleɪvər]

texture	,	and	color	,	and	gives	78	%	of	a	score	of	100	for	perfect	flavor
质地	,	和	颜色	,	和	给予	-	%	的	一个	分数	的	-	为了	完美的	味道

[ænd; ənd]['tekstʃər] .

and	texture	.
和	质地	.

质地和颜色都很好，味道和质地完美，得分为 78%（满分 100 分）。

['fleɪvər][ɪz] [dɪ'faɪnd] [æz; əz] “ [friː] [frʌm; frəm] [ɪk'sesɪv] ['swiːtnəs] , ['æsɪd] , [ɔːr] [ˌəuvə'kukt] ['fleɪvər] ” ;

Flavor	is	defined	as	“	free	from	excessive	sweetness	,	acid	,	or	overcooked	flavor	”	;
味道	是	定义	作为	“	自由的	从	过多的	甜味	,	酸	,	或者	煮过头了	味道	”	;

风味的定义是“不含过甜、过酸或过熟的味道”;

['pɜːrfɪkt] ['tekstʃər][ɪz] “ ['dʒeli] [ðæt] [hoʊldz][ɪts] [ʃeɪp] [wen] [tɜːrnd] ['ɑːntə][ə; eɪ] [pleɪt] ,

perfect	texture	is	“	jelly	that	holds	its	shape	when	turned	onto	a	plate	,
完美的	质地	是	“	果冻	那	持有	它是	形状	什么时候	转向	到	一个	盘子	,

完美的质地是指“果冻翻转到盘子上后能保持形状”。

[bʌt; bət] ['kwivəz] [wen] [ðə; ði] [pleɪt] [ɪz] [muːvd] .

but	quivers	when	the	plate	is	moved	.
但	箭筒	什么时候	这	盘子	是	已搬	.

但当盘子移动时，它会颤抖。

” [waɪ] ['tʃɛrtoʊ] ['resəpɪz] [wɪn]

”	Why	Certo	Recipes	Win
”	为什么	塞托	食谱	赢

“Certo Recipes为何胜出”

['tʃɛrtoʊ]['dʒeli]['resəpɪz][ɑːr; ər] [dɪ'veləpt] [wɪð; wɪθ] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌndər] - [raɪp]

Certo	jelly	recipes	are	developed	with	fully	ripe	fruit	instead	of	the	under	-	ripe
塞托	果冻	食谱	是	发达	和	完全	成熟	水果	反而	的	这	在下面	-	成熟

[fruːt] ['kɑːmənli] [juːst] [ɪn][oʊld] - ['fæʃnd] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .

fruit	commonly	used	in	old	-	fashioned	jelly	making	.
水果	通常	用过的	在	老的	-	造型	果冻	制作	.

Certo 果冻的配方采用完全成熟的水果，而不是传统果冻制作中常用的未成熟水果。

[ðeɪ] [teɪk] [juː; jʊ][ə; eɪ] [lɔːŋ] [weɪ] [tɔːrd] ['pɜːrfɪkt]['fleɪvər] .

They	take	you	a	long	way	toward	perfect	flavor	.
他们	拿	你	一个	长的	方式	朝向	完美的	味道	.

它们能让你离完美口味更近一步。

[ænd; ənd]['tʃɛrtoʊ]['dʒeli]['resəpɪz][ɑːr; ər] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə] [gɪv] [best] ['tekstʃər][æt; ət][ðə; ði][taɪm][ðə; ði]

And	Certo	jelly	recipes	are	designed	to	give	best	texture	at	the	time	the
和	塞托	果冻	食谱	是	设计	到	给	最好的	质地	在	这	时间	这

['dʒeli][ɪz][moʊst][æpt][tuː; tə][biː; bi] [juːst] .

jelly	is	most	apt	to	be	used	.
果冻	是	最多	易于	到	是	用过的	.

Certo 果冻配方旨在使果冻在最适合使用时达到最佳质地。

[ðeɪ] [teɪk] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv][ðə; ði][fækt] [ðæt] ['meni] ['dʒeliz] [groʊ] [prə'gresɪvli] ['fɜːmər][fɔːr; fər][ə; eɪ]

They	take	account	of	the	fact	that	many	jellies	grow	progressively	firmer	for	a
他们	拿	帐户	的	这	事实	那	许多	果冻	生长	逐步	更坚固	为了	一个

[wiːk] [tuː; tə][ə; eɪ] [mʌnθ] ['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [meɪd] .

week	to	a	month	after	they	are	made	.
星期	到	一个	月	后	他们	是	制成	.

他们考虑到许多果冻在制成后的一周到一个月内会逐渐变硬。

[ə'baʊt] [ðə; ði][aɪ'diːəl]['tekstʃər][fɔːr; fər][dʒæmz][ðer; ðər][ɪz][fɑːr] [les] [ə'griːmənt] [ðæn; ðən][fɔːr; fər]['dʒeliz]

About	the	ideal	texture	for	jams	there	is	far	less	agreement	than	for	jellies
关于	这	理想的	质地	为了	果酱	那里	是	远的	较少的	协议	比	为了	果冻

.

:

.

人们对果酱的理想质地远没有对果冻的质地达成共识。

[sʌm; səm][prɪ'fɜːr][dʒæmz] [ðæt] [hoʊld][ðer; ðər] [ʃeɪps] , ['ʌðər] [laɪk]['sɑːftɝ, 'sɔftɝ][dʒæmz] .

Some	prefer	jams	that	hold	their	shapes	,	others	like	softer	jams	.
一些	更喜欢	果酱	那	抓住	他们的	形状	,	其他的	喜欢	更柔和	果酱	.

有些人喜欢能保持形状的果酱，有些人则喜欢质地较软的果酱。

['iːðər] ['tekstʃər] [meɪ] [biː; bi][hæd; həd][wɪð; wɪθ]['tʃɛrtoʊ][dʒæmz] .

Either	texture	may	be	had	with	Certo	jams	.
任何一个	质地	可能	是	有	和	塞托	果酱	.

Certo果酱可以搭配这两种口感。

[ɪf] [ə; eɪ][dʒæm] [siːmz] ['stɪfɝ] [ðæn; ðən] [dɪ'zaɪrd] ,

If	a	jam	seems	stiffer	than	desired	,
如果	一个	果酱	似乎	更硬	比	想要的	,

如果果酱看起来比预期的要稠，

[breɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] [bɪ'fɔːr] ['tɜːrnɪŋ] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] [glæs] .

break	it	up	with	a	fork	before	turning	out	of	the	glass	.
休息	它	向上	和	一个	叉	前	转弯	出去	的	这	玻璃	.

用叉子将其弄碎，然后从玻璃杯中倒出。

[ðə; ði] [ʃɔːrt] - [bɔɪl] ['meθəd] :

The	Short	-	Boil	Method	:
这	短的	-	熬	方法	:

短时煮沸法：

[skɔːrz] [ʌv; əv] [steɪt] [fer] ['tʃæmpiːənz] [ɪn][dʒæm][ænd; ənd]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] [ænd; ənd] ['mɪljənz] [ʌv; əv]

Scores	of	state	fair	champions	in	jam	and	jelly	making	and	millions	of
得分	的	状态	公平的	冠军	在	果酱	和	果冻	制作	和	百万	的

['ʌðər] ['dʒeli]['meɪkɝz] ,

other	jelly	makers	,
其他	果冻	制造商	,

数十位州博览会果酱和果冻制作冠军，以及数百万其他果冻制作者，

[tuː] , [juːz]['tʃɛrtoʊ][ænd; ənd][ðə; ði] [ʃɔːrt] - [bɔɪl] ['meθəd] [ʌv; əv]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .

too	,	use	Certo	and	the	short	-	boil	method	of	jelly	making	.
也	,	使用	塞托	和	这	短的	-	熬	方法	的	果冻	制作	.

此外，还可以使用 Certo 和短时煮沸法制作果冻。

[ðeɪ] [noʊ] [ðeɪ] [kæn; kən] [dɪ'pend] [ɑːn]['tʃɛrtoʊ][fɔːr; fər] [ʃʊr] [rɪ'zʌlts] , [taɪm][ænd; ənd] ['mʌni] ['seɪvɪŋ]

They	know	they	can	depend	on	Certo	for	sure	results	,	time	and	money	saving
他们	知道	他们	能	依赖	在	塞托	为了	当然	结果	,	时间	和	钱	保存

,

,

,

他们知道可以信赖 Certo，获得可靠的结果，节省时间和金钱。

[ænd; ənd] ['betər] , ['rɪtʃər] - ['fleɪvər] [dʒæmz][ænd; ənd]['dʒeliz] .

and	better	,	richer	-	flavored	jams	and	jellies	.
和	更好的	,	更富有	-	调味	果酱	和	果冻	.

以及更好、更浓郁口味的果酱和果冻。

[juː; jʊ] [meɪ] [faɪnd] [ðæt] ['tʃɛrtoʊ]['resəpɪz] [kɔːl][fɔːr; fər] [mɔːr] ['ʃʊgər] [ðæn; ðən][juː; jʊ]['juːʒuəli; 'juːʒəli][juːz] .

You	may	find	that	Certo	recipes	call	for	more	sugar	than	you	usually	use	.
你	可能	寻找	那	塞托	食谱	称呼	为了	更多的	糖	比	你	通常	使用	.

您可能会发现 Certo 的食谱需要比您通常使用的糖量更多。

[rɪ'membər] [ðæt] [wɪð; wɪθ]['tʃɛrtoʊ][noʊ] [fruːt] [dʒuːs] [bɔɪlz] [ə'weɪ] [ɪn] [stiːm] [ænd; ənd][juː; jʊ]

Remember	that	with	Certo	no	fruit	juice	boils	away	in	steam	and	you
记住	那	和	塞托	不	水果	汁	沸腾	离开	在	蒸汽	和	你

['juːʒuəli; 'juːʒəli][get] [hæf] [ə'gen] [mɔːr] ['glæsɪz] .

usually	get	half	again	more	glasses	.
通常	得到	一半	再次	更多的	眼镜	.

请记住，使用 Certo 果汁不会在蒸汽中蒸发掉果汁，而且您通常可以多喝 50 杯。

[ðʌs] [ðə; ði]['ekstrə] ['ʃʊgər] [teɪks] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði]['ekstrə][dʒuːs] .

Thus	the	extra	sugar	takes	care	of	the	extra	juice	.
因此	这	额外的	糖	需要	关心	的	这	额外的	汁	.

因此，额外的糖分可以抵消多余的果汁。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [dʒæmz][ænd; ənd] ['dʒeliz] [wɪð; wɪθ]['tʃɛrtoʊ]

HOW	TO	MAKE	JAMS	AND	JELLIES	WITH	CERTO
如何	到	制作	果酱	和	果冻	和	certo

如何用 Certo 制作果酱和果冻

['juːzɪŋ] - % [tuː; tə] - % [les] ['ʃʊgər]

using	25	%	to	50	%	less	sugar
使用	-	%	到	-	%	较少的	糖

减少25%至50%的糖用量

[ɪn] ['eni] ['tʃɛrtoʊ] ['resəpi] ,

In	any	Certo	recipe	,
在	任何	塞托	食谱	,

在任何 Certo 配方中，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] (1½ ['paʊndz] .) [ʌv; əv] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː] [kʌps] (- [ɑːz] .) [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [rɪ'kwaɪərd] .

2	cups	(	1½	lbs	.	)	of	light	corn	syrup	may	be	substituted	for	2	cups	(	14	oz	.	)	of	sugar	required	.
2	杯子	(	1½	磅	.	)	的	光	玉米	糖浆	可能	是	替代	为了	2	杯子	(	-	盎司	.	)	的	糖	必需的	.

2 杯（1.5 磅）浅色玉米糖浆可以代替所需的 2 杯（14 盎司）糖。

[rɪ'zʌlts] [wɪl] [nɑːt][biː; bi][ˌsætɪs'fæktəri] [ɪf] [mɔːr] [ðæn; ðən][ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv][kɔːrn] ['sɪrəp] [ɑːr; ər] [juːst] .

Results	will	not	be	satisfactory	if	more	than	2	cups	of	corn	syrup	are	used	.
结果	将要	不是	是	令人满意的	如果	更多的	比	2	杯子	的	玉米	糖浆	是	用过的	.

-

32

-

如果使用超过2杯玉米糖浆，结果将不尽如人意。32

['mɪsɪz] .

MRS	.
太太	.

太太。

[ə; eɪ] [ʃoʊz] ['mɪsɪz] . [biː] [ðæt] ['tʃɛrtoʊ] [peɪz] [fɔːr; fər] [ɪt'self]

A	SHOWS	MRS	.	B	THAT	CERTO	PAYS	FOR	ITSELF
一个	演出	太太	.	B	那	certo	支付	为了	本身

A 向 B 女士证明 Certo 可以自给自足。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ][ænd; ənd]['mɪsɪz] . [biː][bəuθ]['wɑːntɪd][tuː; tə] [meɪk] [sʌm; səm] ['ræzberi] [dʒæm] .

Mrs	.	A	and	Mrs	.	B	both	wanted	to	make	some	raspberry	jam	.
太太	.	一个	和	太太	.	B	两个都	通缉	到	制作	一些	覆盆子	果酱	.

A 太太和 B 太太都想做一些覆盆子果酱。

[iːtʃ] [hæd; həd][ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['beriz] [tuː; tə] [bɪ'gɪn] [wɪð; wɪθ][ænd; ənd]['æftər] ['kliːnɪŋ] [ænd; ənd]

Each	had	2	quarts	of	berries	to	begin	with	and	after	cleaning	and
每个	有	2	夸脱	的	浆果	到	开始	和	和	后	打扫	和

['krʌʃɪŋ] [ðem; ðəm] [iːtʃ] [gɑːt][ðə; ðɪ] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [prɪ'perd] [fruːt] — [fɔːr] [kʌps] .

crushing	them	each	got	the	same	amount	of	prepared	fruit	—	4	cups	.
压碎	他们	每个	得到	这	相同的	数量	的	准备	水果	—	4	杯子	.

每个人一开始都有 2 夸脱浆果，清洗并压碎后，每个人都得到了相同数量的成品水果——4 杯。

[bəuθ]['mɪsɪz] . [ə; eɪ][ænd; ənd]['mɪsɪz] . [biː]['stɑːrtɪd][æt; ət][naɪn][ə'klɔk, əu-] .

Both	Mrs	.	A	and	Mrs	.	B	started	at	9	o'clock	.
两个都	太太	.	一个	和	太太	.	B	开始	在	9	点钟	.

A 女士和 B 女士都是九点钟开始工作的。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ] ['ædɪd] 6½ [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə][hɜːr; hər][fruːt] .

Mrs	.	A	added	6½	cups	of	sugar	to	her	fruit	.
太太	.	一个	额外	6½	杯子	的	糖	到	她	水果	.

A 太太在水果里加了 6.5 杯糖。

[ðen] ['mɪsɪz] . [ə; eɪ] ['sɪmpli] [brɔːt] [hɜːr; hər][fruːt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] ['tʌmblɪŋ] [bɔɪl] ,

Then	Mrs	.	A	simply	brought	her	fruit	and	sugar	to	a	tumbling	boil	,
然后	太太	.	一个	简单地	带来	她	水果	和	糖	到	一个	翻滚	熬	,

然后，A太太就把水果和糖煮沸了。

[bɔɪld] [fɔːr; fər][wʌn] ['mɪnɪt] , [rɪ'muːvd] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ðɪ][stoʊv][ænd; ənd] ['ædɪd] ½ ['bɑːt(ə)l] [ʌv; əv]['tʃɛrtoʊ] .

boiled	for	1	minute	,	removed	it	from	the	stove	and	added	½	bottle	of	Certo	.
煮沸	为了	1	分钟	,	已移除	它	从	这	火炉	和	额外	½	瓶子	的	塞托	.

煮沸 1 分钟后，从炉子上移开，加入半瓶 Certo。

[ðə; ðɪ][dʒæm][wʌz; wəz] [dʌn] [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][hæd; həd][ɔːl][ʌv; əv][ðə; ðɪ]['fleɪvər][ʌv; əv] [freʃ] , [raɪp][fruːt] .

The	jam	was	done	and	it	had	all	of	the	flavor	of	fresh	,	ripe	fruit	.
这	果酱	曾是	完毕	和	它	有	全部	的	这	味道	的	新鲜的	,	成熟	水果	.

果酱做好了，充满了新鲜成熟水果的香味。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ][wʌz; wəz] ['fɪnɪʃt] [æt; ət][naɪn] : - .

Mrs	.	A	was	finished	at	9	:	12	.
太太	.	一个	曾是	完成的	在	9	:	-	.

A女士于9点12分完成工作。

['mɪsɪz] . [biː] ['ædɪd] [fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

Mrs	.	B	added	4	cups	of	sugar	.
太太	.	B	额外	4	杯子	的	糖	.

B 太太加了 4 杯糖。

[ðen] ['mɪsɪz] . [biː] , ['fɑːloʊɪŋ] [ðə; ðɪ][oʊld] - ['fæʃnd] “ [kʌp][fɔːr; fər][kʌp] ” ['resəpi] ,

Then	Mrs	.	B	,	following	the	old	-	fashioned	“	cup	for	cup	”	recipe	,
然后	太太	.	B	,	下列的	这	老的	-	造型	“	杯子	为了	杯子	”	食谱	,

然后，B夫人按照老式的“一杯对一杯”的配方，

[hæd; həd][tuː; tə][bɔɪl][hɜːr; hər][fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgər] [əˈbaʊt] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] [ðə; ðɪ][dʒæm] ['θɪkənd] .

had	to	boil	her	fruit	and	sugar	about	30	minutes	before	the	jam	thickened	.
有	到	熬	她	水果	和	糖	关于	-	分钟	前	这	果酱	增稠	.

她需要将水果和糖煮大约 30 分钟，果酱才会变稠。

[ðɪs] [lɔːŋ] ['bɔɪlɪŋ] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɔːr] [ðæn; ðən][ə; eɪ][θɜːrd][ʌv; əv][ðə; ði] [prɪ'perd] [fruːt][ænd; ənd]

This	long	boiling	evaporated	more	than	a	third	of	the	prepared	fruit	and
这	长的	沸腾	蒸发	更多的	比	一个	第三	的	这	准备	水果	和

['kærid] [ɔːf][moʊst][ʌv; əv][ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl] [freʃ] [fruːt]['fleɪvər][ɪn] [stiːm] .

carried	off	most	of	the	natural	fresh	fruit	flavor	in	steam	.
携带	离开	最多	的	这	自然的	新鲜的	水果	味道	在	蒸汽	.

长时间的煮沸蒸发了超过三分之一的水果，并带走了大部分新鲜水果的天然风味。

['mɪsɪz] . [biː][wʌz; wəz] ['fɪnɪʃt] [æt; ət][naɪn] : - .

Mrs	.	B	was	finished	at	9	:	45	.
太太	.	B	曾是	完成的	在	9	:	-	.

B 女士于 9:45 完成工作。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ][gɑːt] - ['glæsɪz] [ʌv; əv][dʒæm][frʌm; frəm][hɜːr; hər][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['beriz] .

Mrs	.	A	got	10	glasses	of	jam	from	her	2	quarts	of	berries	.
太太	.	一个	得到	-	眼镜	的	果酱	从	她	2	夸脱	的	浆果	.

A 太太用 2 夸脱浆果做了 10 杯果酱。

['mɪsɪz] . [biː] [tʊk] [θriː][taɪmz] [æz; əz] [lɔːŋ] [ænd; ənd][gɑːt]['oʊnli][sɪks] ['glæsɪz] [ʌv; əv][dʒæm] .

Mrs	.	B	took	3	times	as	long	and	got	only	6	glasses	of	jam	.
太太	.	B	采取	3	时代	作为	长的	和	得到	仅有的	6	眼镜	的	果酱	.

B 太太花了三倍的时间，却只做了 6 杯果酱。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ][hæd; həd] [ʃoʊn] ['mɪsɪz] . [biː][ɪg'zæktli] [wʌt] [ʃiː; ʃi] [ment] [wen] [ʃiː; ʃi] [sed] ,

Mrs	.	A	had	shown	Mrs	.	B	exactly	what	she	meant	when	she	said	,
太太	.	一个	有	所示	太太	.	B	确切地	什么	她	意思是	什么时候	她	说	,

A 太太已经向 B 太太清楚地表明了她所说的意思：

“ ['tʃɛrtoʊ] ['riːəli] [peɪz] [fɔːr; fər][ɪt'self] !

“	Certo	really	pays	for	itself	!
“	塞托	真的	支付	为了	本身	!

“Certo 真的物超所值！”

” [fɔːrm][piː] - - ['prɪntɪd] [ɪn][juː] . [es] . [ə; eɪ] .

”	Form	P	-	2986	Printed	in	U	.	S	.	A	.
”	形式	P	-	-	打印	在	U	.	S	.	一个	.

“表格 P-2986 美国印刷”

[-] [noʊts]

Transcriber's	Notes
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .

Silently	corrected	a	few	typos	.
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['iːbʊk] [ɪz]['pʌblɪk] -

Retained	publication	information	from	the	printed	edition	:	this	eBook	is	public	-
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .

domain	in	the	country	of	publication	.
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .

In	the	text	versions	only	,	text	in	italics	is	delimited	by	_	underscores	_	.
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

[saɪdənoʊts][ɑːr; ər] [ˌreprɪˈzentɪd] [æz; əz] [ˈhediŋs] [ɔːr] [ˈfutnəuts] , [æz; əz] [siːmd] [əˈproʊpriət] .

Sidenotes	**are**	**represented**	**as**	**headings**	**or**	**footnotes**	**,**	**as**	**seemed**	**appropriate**	**.**
旁注	是	代表	作为	标题	或者	脚注	,	作为	似乎	合适的	.

旁注以标题或脚注的形式呈现，视情况而定。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神